КП 19633
Кн 5076

9

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

ИЛИ

САМОУЧИТЕЛЬ ПОВАРЕННАГО ИСКУССТВА,

содержащій наставленіе
къ приготовленію снѣдей на
каждый день въ году, для стола
домашняго и гостинаго.

Съ приложеніемъ

поваренныхъ записокъ о заготовленіи разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: о соленіи и маринированіи мясъ, рыбъ, огурцовъ, и проч. сбереганіи зеленей и плодовъ, дѣланіи прочныхъ заготовленій снѣдей и другихъ вещей, для поварни и дома надобныхъ и проч.

Часть пятая.

ВЪ САНКТПЕТЕРБУРГѢ,
Печатано въ Типографіи И. Глазунова
1808 года.

Съ дозволенія Санктпетербургскаго
Цензурнаго Комитета.

ОГЛАВЛЕНІЕ

содержащагося въ семъ мѣсяцѣ ДЕКАБРѢ.

Столы обѣденные:

числ.		стр.
1.	Супъ молочной засыпанной гречневою крупою - - -	1
	Рѣпа съ сельдями - - -	2
2.	Супъ съ телячьимъ сладкимъ мясомъ - - - - -	3
	Телячья голова чиненая и жареная - - - - -	4
3.	Овсяная кашица съ картофелями - - - - - -	5
	Вареныя говяжьи губы - -	6
4.	Супъ чесночный - - -	7

числ.		стр
	Утки съ брюквою - - -	7
5.	Супъ хлѣбной съ яицами -	8
	Красная капуста - - -	9
	Столъ гостиной:	
6.	Супъ съ гусемъ и Савойскою капустою - - - -	10
	Баранья нога по Англійски приготовленная - - -	11
	Карпи въ соусѣ вишенномъ -	12
	Жареная говядина - - -	13
	Русской салатъ изъ сельдей	14
7.	Супъ орѣховой - - -	—
	Шартрезъ - - - -	15
8.	Супъ кофейной - - -	16
	Клецки изъ карпей - -	17
9.	Супъ изъ сельдей - - -	18
	Теляпина въ соусѣ гвоздичномъ	—
10.	Супъ съ мозгами - - -	19
	Говяжьи кишки - - -	20
11.	Супъ съ легкимъ - - -	—
	Чиненая селлерея - - -	21
12.	Супъ съ ветчиною - -	22
	Густая снѣдь изъ гороха -	23
13.	Супъ съ картофельною мукою	24

числ.		стр.
	Цыплята въ черномъ соусѣ -	24
14.	Супъ съ вермичелями - -	25
	Говядина съ подпаленнымъ мучнянымъ соусомъ - - -	26

Столъ гостиной:

15.	Супъ съ утками и рѣпою -	—
	Говядина особливымъ образомъ приготовленная - - -	28
	Пастетъ изъ гуся - - -	29
	Жареное съ лукомъ - - -	30
	Салатъ трюфельной - -	31
16.	Супъ съ обжаренными клецками	32
	Утки въ душономъ приготовленіи - - - - - -	—
17.	Супъ водяной съ травою и кореньями петрушки - -	33
	Баранья нога съ грушами и лукомъ - - - - -	34
18.	Супъ конопляной - - -	35
	Щука въ сметанномъ соусѣ	—
19.	Овсяная кашица съ миндалемъ	36
	Пуддингъ яблочной - - -	37
20.	Супъ изъ бѣлаго пива - -	38

числ.		стр.
	Котелеты изъ свинины, съ соусомъ горчичнымъ - -	38
21.	Супъ луковой - - - - -	39
	Баранина по Турецки - -	40
22.	Супъ изъ финиковъ - -	—
	Запеканое изъ телячей печонки	41
23.	Супъ поррейной съ рѣпою -	42
	Говядина оливками - - -	43
24.	Супъ маковой - - - - -	44
	Карпи въ красномъ соусѣ изъ виноградnаго вина - -	45
	Столъ гостиной:	
25.	Супъ Принцессинъ - - -	—
	Индѣйской пѣтухъ по провинціальному - - - - -	47
	Пастетъ съ карпемъ, въ которомъ рыбу можно кушать съ костьми - - - -	48
	Нога баранины жареная -	49
	Салатъ луковой - - -	50
	Столъ гостиной:	
26.	Супъ селлерейной - - -	51
	Говядина по Англійски - -	52
	Гризетъ - - - - -	53

числ.		стран.
	Индѣйской пѣтухъ жареной	55
	Салатъ капорсовой - -	56
27.	Супъ молочной и пивной -	57
	Клецки дрождяныя - - -	58
28.	Супъ бѣлой гороховой - -	59
	Бѣлая колбаса - - - -	—
29.	Щи изъ кислой капусты -	61
	Подложной заяцъ - - -	—
30.	Супъ изъ шиповника, особливаго приготовленія - - -	62
	Фрикандо изъ говядины -	63
31.	Биръ-супъ - - - -	64
	Горка изъ шеляпины - -	—

О пирожномъ для каждаго гостинаго стола, и за просто, когда угодно, въ мѣсяцѣ Декабрѣ.

1.	Шоколадной тортъ	-	66
2.	Маковое пирожное -	-	67
3.	Лимонной цукербродъ	-	68
4.	Сахарные прецели -	-	—

Вечернее кушанье или блюды для ужина въ Декабрѣ.

числ.		стр.
1.	Телячьи ноги въ темномъ соусѣ съ виноградным̈ъ виномъ	70
2.	Пирогъ съ рыбьею икрою -	71
3.	Взбитая яичница съ яблоками	72
4.	Запеканые въ тѣстѣ каштаны	—
5.	Картофельной кисель - -	73
6.	Сельди чиненыя - - -	74
7.	Ломтики изъ телячьяго сладкаго мяса - - - -	—
8.	Рагу яичное - - - -	75
	Вечерній столъ гостиной:	
9.	Супъ изъ малвазиръ-мадеры	76
	Телятина, приготовленная по Французски - - - -	77
	Печоное яблочное - - -	78
	Говяжій языкъ жареной -	79
	Груши въ желѣ - - -	—
10.	Яица въ сѣткѣ - - -	80
11.	Телячьи языки - - -	81
12.	Яблочной кисель съ айвами -	82
13.	Клецки изъ легкаго - -	83

числ.		стр.
14.	Бѣлая колбаса изъ рыбы -	84
15.	Телячьи рубцы въ соусѣ луковомъ - - - - - -	85
16.	Бѣднякъ - - - - - -	86
	Вечерній столъ гостиной:	
17.	Похлебка изъ телятины въ пудингѣ - - - - - -	87
	Куры въ соусѣ сладко-пряномъ	88
	Карпи по Жидовски - -	89
	Андулеты изъ телятины на вертелѣ - - - - - -	—
	Яблочной компотъ красной -	90
18.	Яичница съ копчеными сельдями	91
19.	Сальникъ изъ телячьяго легкаго	—
20.	Запеканыя сливки - - -	92
21.	Картофели съ маіораномъ и ветчиннымъ саломъ - - -	93
22.	Гусиной потрохъ - - -	94
23.	Клецки изъ икры карпей -	—
24.	Пшонные пирожки съ макомъ	95
	Вечерній столъ гостиной:	
25.	Супъ изъ фазана или тетерева	96
	Телятины нога съ капорсами	98

числ.		стр.
	Тимбалъ изъ кислой капусты, съ лососиною и яблоками	98
	Гусь жареной чиненой -	100
	Салатъ изъ апельсиновъ -	—
	Вечерній столъ гостиной:	
26.	Супъ съ устрицами - -	101
	Гусь съ ветчиною и каштанами	102
	Тенсингъ - - - -	103
	Спинка телятины по Княжески	104
	Взваръ изъ пряника вмѣсто салата - - - - -	105
27.	Клецки яблочныя - - -	—
28.	Грильядъ изъ гусиныхъ стегнъ	106
29.	Яичница съ свеклою - - -	107
30.	Запеканая бѣлая капуста -	108
31.	Чиненые ломти миндальные	—

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Декабрѣ.

стр.

Говяжья голова сдавленная, прочная снѣдь въ запасъ - - - 110

Записка, какъ дѣлать ветчинную эссенцію - - - - - 111

Записка о маринадахъ - - - 112

Маринадъ для цыплятъ и проч. —

Маринадъ для дичины - - 113

Маринадъ къ заготовленію нѣкоторыхъ рыбъ въ прокъ —

Записка, какъ дѣлать поваренной сбитень - - - - - - 114

Записка, какъ дѣлать социски во всякое время - - - - 115

О запасѣ зимнемъ плодовъ садовыхъ, какъ должно оной сохранять - - - - - - —

О сушеніи яблокъ - - - 126

Яблочныя смоквы - - - 128

Яблоки обсахаренныя сухія - - 129

О соленіи рыбъ - - - - 131

стр.
Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески - - - 132
Домашняя икра - - - - —
Разныя средства, запасать въ зиму гусиное мясо - - - - 134
Гусиные полотки копченые —
Гуси запасаемые въ уксусѣ 136
Гуси жареные, залитые саломъ 137

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ ДЕКАБРЬ.

Столы обѣденные:

ДЕКАБРЯ 1 ЧИСЛО.

Сулъ молочной, заѣланной гречневою крупою.

Приставь на огонь воды, и когда оная закипитъ, всыпь крупы и вари; къ чему подъ конецъ прибавь масла коровьяго, и послѣ того почасту вымѣшивай. Между тѣмъ вскипяти молока, влей оное въ кашицу тогда, когда уже крупы разварятся и разбухнутъ,

и привари. — Въ иное время можно супъ сей приготовить такимъ образомъ: когда крупа разварится, составь съ огня, воду сцѣди сколько можно, и дай крупѣ остынуть; тогда ложкою расколупай ее въ маленькіе кусочки, и поклади оные во взареное и остывшее молоко; приставь оное на огонь и вари. Предъ тѣмъ какъ супъ сей отпускать на столъ, не много присоли; на огнѣ же соли класть не должно, для того, что молоко свернется. Кому угодно, можетъ супъ сей посыпать сахаромъ и корицею.

Рѣпа съ сельдями.

Чтобы у сельдей отнять соленость, надлежитъ оныхъ вымачивать въ молокѣ нѣсколько дней, и ежедневно два раза молоко перемѣнять свѣжимъ; послѣ того сельдей распластай, молоки и икру вынь вонъ, и распяливъ сельдей лучинками, копти въ дыму недѣлю. Когда надобно употребить

сихъ сельдей, очищенную и изкрошенную рѣпу отвари въ мясномъ отварѣ, разведенномъ по поламъ съ водою, и когда рѣпа почти поспѣла, положи сельдей и продолжай вареніе. Напослѣдокъ, отбавя отвара, остатокъ подбей изтертымъ и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ бѣлымъ, а еще и того лучше рѣшотнымъ хлѣбомъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и привари. — Въ другое время, можно копченыхъ сихъ сельдей обжарить въ маслѣ коровьемъ, и подавая рѣпу, обложить оными вокругъ, по краямъ блюда.

ДЕКАБРЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ съ телячьимъ сладкимъ мясомъ.

Возьми два или три куска телячьяго сладкаго мяса, отвари оное, по-

томъ остуди, и съ прибавкою петрушки изруби дробно. Въ кастрюлѣ распусти немалой кусокъ коровьяго масла, положи въ него изрубленное, ложку муки, и ужарь: разведи вскипяченнымъ мяснымъ отваромъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, и привари. Между тѣмъ размочи въ суповой чашѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, смочивъ не много супомъ, и поставь на горячую золу, чтобъ разбухли. Супъ подбей яичными желтками, и выложи на ломти.

Телячья голова чиненая и жареная.

Телячью голову очистивъ и обмывъ въ нѣсколькихъ водахъ, отвари въ водѣ съ солью. Послѣ того вынувъ изъ отвара, сдѣлай сверьху въ головѣ малое отверстіе, которымъ бы можно было вынуть мозгъ; обери съ онаго жилки и кожицы, послѣ чего разотри оной, примѣшай къ нему об-

жаренаго въ маслѣ коровьемъ изтертаго бѣлаго хлѣба, изюма, миндаля и пряностей, замѣси на нѣсколькихъ яицахъ, и симъ фаршемъ опять начини голову, обвяжи крѣпко, и жарь на вертелѣ, помазывая часто коровьимъ масломъ. Напослѣдокъ усыпь голову изтертымъ бѣлымъ, или ситнымъ хлѣбомъ, и продолжай жареніе не меньше двухъ часовъ. Подавая на столъ, воткни въ глаза и ротъ зеленыя розмариновыя вѣточки.

ДЕКАБРЯ 3 ЧИСЛО.

Овсяная кашица съ картофелями.

Приставь на огонь мяснаго отвара, и когда оной закипитъ, положи въ него цѣлую горсть овсяныхъ крупъ, и кусочикъ масла коровьяго; и когда опять закипитъ, положи въ него об-

дупленныхъ, и два часа въ водѣ вымачиванныхъ картофелей, присоли, и продолжай варенiе; подавая на столъ посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Вареныя говяжьи губы.

Отваривъ губы въ водѣ, облупи съ нихъ кожу, наткай въ губы мѣстами полосокъ чеснока. Въ кастрюлѣ растопи масла коровьяго, положи въ оное губы, посыпь перцомъ и солью, и обжаривай. Когда довольно ужарятся, положи туда же нѣсколько ломтиковъ мякиша хлѣбнаго, и когда хлѣбъ зарумянится, подавай губы, поклавъ на нихъ обжареной хлѣбъ. Можно подавать къ нимъ какой угодно соусъ, или только уксусъ и перецъ.

ДЕКАБРЯ 4 ЧИСЛО.

Супъ чесночной.

Нѣсколько зубковъ чеснока очистивъ, положи въ уксусъ, такъ чтобъ оные уксусомъ покрыло. Когда чеснокъ довольно вымокнетъ, истолки оной съ прибавкою миндаля, разведи мяснымъ отваромъ, прибавь крошечку шафрана, сахара и перца, приправь не много виномъ, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Утки съ брюквою.

Утокъ изжарь до полуспѣла на вертелѣ; между тѣмъ очисть брюкву, изрѣжь въ продолговатые ломтики, разгорячи въ кастрюлѣ масла коровьяго, брось въ него кусокъ сахара, которой долженъ превратиться въ молодистую пѣну; но должно наблюдать, чтобъ сія молодь не пригорѣла. Положи въ масло изрѣзанную брюкву, и вы-

мѣшивая обжаривай пол-часа. Тогда накати мяснымъ отваромъ, положи туда же ушокъ, приправь перцомъ, кубебою и мушкатнымъ орѣшкомъ, подбей до темна подпаленною мукою, и нѣсколько приваривъ отпускай на столъ.

ДЕКАБРЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ хлѣбной съ яицами.

Изрѣжь бѣлой хлѣбъ въ ломти, размочи оные, и уклади въ суповую чашу, или въ большое глубокое блюдо, посыпь не много инбиремъ; вскипяти воды, и налей оной на ломти столько, чтобъ ломти не могли плавать. Послѣ того выпусти на ломти яицъ (каждое особливо) столько, сколько будетъ за столомъ людей, и присоли. Наконецъ распусти комъ масла коровьяго, об-

жарь въ немъ изтертаго бѣлаго хлѣба, пока зарумянѣетъ, и выложивъ масло съ хлѣбомъ въ супъ, отпускай на столъ.

Красная капуста.

Кочень красной капусты изрѣжь въ полоски, подобно какъ крошатъ изъ капусты салатъ: между тѣмъ обжарь мѣлкоизкрошеннаго лука въ маслѣ коровьемъ, пока пожелтѣетъ; положи туда же красную капусту, и упаривай на слабомъ огонькѣ; напослѣдокъ накати не много мяснымъ отваромъ, уксусомъ и краснымъ виномъ, и продолжай упаривать. Въ семъ соусѣ подаютъ карбонадъ, колбасы или сосиски. Можно же украшать сію снѣдь обжаренными и загласированными яблоками.

ДЕКАБРЯ 6 ЧИСЛО.

Столъ гостиной:

Супъ съ гусемъ и Савойскою капустою.

Гуся очистивъ, и разнявъ на части, хлупь онаго обжарь въ маслѣ коровьемъ, пока зарумянѣетъ: тогда положи оную съ прочими частями гуся въ горшокъ, налей водою, или еще лучше мяснымъ отваромъ, и вари. Послѣ того обвари въ кипяткѣ, свѣжаго только что изъ копченія вышедшаго свинаго подчеревочнаго сала кусокъ, очисть оной, и положи къ гусю. Возьми нѣсколько кочней Савойской капусты, каждый разрѣжь на четверо, отваривай въ водѣ съ солью, и когда сварится болѣе нежели до полуспѣла, вынь оную, остуди, и выжми изъ ней воду начисто. Потомъ пересыпь капусту мукою, и обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ коровьемъ, разведи мяснымъ

отваромъ, и довари до спѣлости. Отпуская на столъ, положи капусту въ глубокое блюдо около краевъ, гуся по срединѣ, и наконецъ вылей супъ. Можно подавать сей супъ съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба, и естьли супа окажется не много, дополнить оной хорошимъ мяснымъ отваромъ.

Баранья нога по Англійски приготовленная.

Заднюю ногу баранины избей поваренымъ молоткомъ очень мягко, вымочи, облупи съ ней кожицу, и нашпекуй ногу шалфеею и лавровыми листьями. Жарь на вертелѣ, сперва во время жаренія облей ногу до нѣсколька разъ кипящею водою; продолжая жареніе часъ, подпали масла коровьяго до темна, и обливай онымъ; при чемъ ногу должно натыкать ножемъ, чтобъ лучше масломъ напиталась. Послѣ сего подпали муки

и эшалота, или прѣстаго лука, въ маслѣ стекавшемъ съ жаренаго; влей бѣлаго вина, выдави сокъ изъ кислаго померанца, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и перцомъ, положи въ сіе изжареную баранину, и упарь.

Курли въ соусѣ вишенномъ.

Очищеныхъ и выпотрошеныхъ карпей положи на блюдо, облей вскипяченнымъ ренскимъ уксусомъ съ солью; послѣ того вари въ бѣломъ винѣ, съ прибавкою соли, перца, гвоздики, мушкатнаго орѣшка, одной большой луковицы, и сухой померанцовой корки. Между тѣмъ положи въ особливой горшечекъ истертаго пряника, налей виноградным виномъ и уксусомъ, вмѣшаи мѣлко изкрошеннаго и въ маслѣ коровьемъ обжаренаго лука, процѣди сквозь сито, приправь корицею и мушкатнымъ орѣшкомъ, и взвари: далѣе, положи лимоннаго сока и сахара, и об-

ливъ симъ соусомъ карпей выложенныхъ въ соусникъ, посыпь изрубленною лимонною коркою.

Жареная говядина.

Возьми часть говядины съ проростью, т. е. чтобъ между слоями мяса имѣла она жиръ, но чтобъ не было въ ней костей; нашпекуй ветчинымъ саломъ, и положи въ маринадъ, составленный изъ ренскаго уксуса съ базиликомъ, драгуномъ, солью, перцомъ зернами, кубебою, и крупно истолченными можжевеловыми ягодами, мочи 8 дней, переворачивая ежедневно, чтобъ напиталась и сдѣлалась мягка. Наконецъ изжарь на вертелѣ сочно. Во время жаренія часто поливай маринадомъ. Можно подавать сію говядину одну, или съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ уксуса, съ пряностями, лимоннымъ сокомъ, и вышеписаннымъ маринадомъ.

Руской салатъ изъ сельдей.

Сельдей обмой со тщаніемъ, очисть, и изруби поваренным ножемъ и съ костями очень дробно; возьми сырой кислой капусты, выдави изъ ней сокъ, такъ же изруби дробно, вмѣшай въ нее сельдей, капорсовъ, и облей виноградным виномъ, смѣшанным съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, перемѣшай, дай постоять, и подавай къ жареному.

ДЕКАБРЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ орѣховой.

Ядра вылущеныхъ грецкихъ орѣховъ положи въ горячую воду, облупи съ нихъ кожицу, какъ бы съ миндаля; очищенныя ядра клади въ холодную воду, и наконецъ изтолки въ иготи; послѣ того положи оныя въ варящееся моло-

ко или смепану, прибавь нѣсколько розовой воды, сахара и корицы, и увари. Подавай супъ сей съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба. Можно въ супъ сей прибавлять и коринки.

Шартрезъ.

Возьми какихъ угодно кореньевъ поваренныхъ, изкроши оные въ полоски, и каждаго рода сіи коренья отвари порознь. Послѣ того уклади въ кастрюлю, съ отваренною кочанною капустою слоями, прибавляя по соизволенію социсокъ, хлупей птичьихъ, ветчиннаго сала, или того, что случится въ запасѣ; влей чумичку жирнаго мяснаго отвара, и, подобно какъ дѣлаютъ тимбалъ, запеки въ печи. Отпуская на столъ, сцѣди сперьва сокъ изъ кастрюли начисто; подпали нѣсколько муки въ маслѣ коровьемъ до желтпа, разведи сцѣженнымъ сокомъ въ соусъ жидковатой; приправь изрубленною

травою петрушкою и мушкатомъ. Выпрокинь на блюдо изъ каспрюли коренья, и облей соусомъ.

ДЕКАБРЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ кофейной.

Возьми четверть фунта кофейныхъ бобковъ, по стольку же сушеныхъ цикорныхъ кореньевъ и пшеничныхъ зернъ, изжарь по обыкновенному, какъ жарятъ кофе, только до темна; смѣли или изтолки, и высыпь въ варящееся молоко. Послѣ того процѣди сквозь сито, приставь супъ сей опять на огонь, подбей яичными желтками, приправь сахаромъ, корицею, и лимонною коркою. Подавай, выложивъ на грѣнки бѣлаго хлѣба.

Клецки изъ карпей.

Отвари карпей въ водѣ съ солью, выбери изъ нихъ косточки и изруби дробно мясо; прибавь сдобнаго хлѣба изтертаго, половину обжаривъ въ маслѣ, а другую такъ; еще пятокъ яицъ, мушкатнаго цвѣта и маіорана, перемѣшай и свалай, передѣлай въ клецки, обваляй въ мукѣ, и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ для соуса промой въ водѣ масла коровьяго, половину онаго положи въ кастрюлю, влей двѣ или три ложки воды, брось счепоть муки, и вымѣшай державъ на слабомъ огонькѣ, и встягивай ложкою масло въ верьхъ. Потомъ положи остальную половину масла, и когда оное растопится и соусъ сгуститъ, сними тотчасъ съ огня, чтобъ не створожился, и облей онымъ клецки.

ДЕКАБРЯ 9 ЧИСЛО.

Супъ изъ сельдей.

Развари пригоршни мѣлко изкрошеnаго лука мягко, и протри сквозь сито, прибавь штофъ воды или мяснаго отвара, положи не малой кусокъ масла коровьяго, лавровой листокъ, перца, нѣсколько гвоздковъ гвоздики, и вари. Послѣ того положи въ суповую чашу изтертаго, и въ коровьемъ маслѣ крѣпко обжаренаго ржанаго хлѣба; очищенныхъ сельдей изрѣжь въ тоненькія полоски, и поклади на хлѣбъ. Напослѣдокъ влей въ супъ двѣ ложки ренскаго уксуса, и кипящій еще выложи въ чашу. Ежели супъ окажется жидокъ, подбей яичными желтками.

Телятина въ соусѣ гвоздичномъ.

Отвари телятину въ водѣ съ солью. Между тѣмъ положи въ кастрюлю изтертаго ржанаго хлѣба, влей нѣсколько мяснаго отвара и уксуса, приправь

перцомъ, инбиремъ и много гвоздикою, уваривай гораздо, и положи туда же не малой кусокъ масла коровьяго. Напослѣдокъ положи въ соусъ теляпину, и дай прикипѣть.

ДЕКАБРЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ съ мозгами.

Запасшись потребнымъ количествомъ телячьихъ мозговъ, отвари оные въ водѣ, послѣ того обжарь въ маслѣ коровьемъ, положи въ горшокъ, прибавь два размоченныхъ ломтя бѣлаго хлѣба, и горсть истолченаго миндаля, налей мяснымъ отваромъ, привари довольно; напослѣдокъ супъ процѣди сквозь сито, прибавь въ него кусочикъ масла коровьяго, и подавай съ обжаренымя ломтями бѣлаго хлѣба.

Говяжьи кишки.

Вычистивъ и выполоскавъ оны надлежащимъ образомъ, вари въ водѣ 6 часовъ; вынувъ послѣ того изъ отвара, еще перечисть, изрѣжь въ малы кусочки, положи въ кастрюлю, налей мяснымъ отваромъ, прибавь уксуса, перца, инбиря и мушкатнаго орѣшка, изрубленаго лука и масла коровьяго или жира, и уваривай. Подбей соус изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, или под паленою мукою, также большою ложкою смепаны.

ДЕКАБРЯ 11 ЧИСЛО.

Супъ съ легкимъ.

Телячье легкое сперва увари мягко потомъ изкроши въ маленькія полосочки, обжарь въ маслѣ коровьемъ обсыпавъ мукою, разведи крѣпкимъ мясным

отваромъ, положи туда же изкрошенное легкое, кореньевъ изрѣзанныхъ подобіемъ лапши, зеленой травы петрушечной, и вари нѣсколько времени. Напослѣдокъ подбей супъ сей нѣсколькими яичными желтками, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, и подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Чиненая селлерея.

Очисть столько булавицъ селлереи, сколько надобно, взрѣжь сверьху крышечки; послѣ чего всю средину въ нихъ выдолби, и начини нижеслѣдующимъ фаршемъ: изруби бѣлаго мяса съ куриныхъ хлупей, съ прибавкою эшалота и петрушки, прибавь четверть фунта масла коровьяго, два яйца цѣлыхъ и два желтка, и замѣсивъ, начини селлерею; наложи крышечки и прикрѣпи, положи въ брезъ, и упарь во ономъ. Напослѣдокъ сдѣлай къ селлереѣ соусъ бешамелевъ: обжарь въ коровьемъ маслѣ изкрошеннаго лука, съ прибавкою

перца зернами, также малой доли муки, разведи хорошимъ молокомъ или сметаною, и при непрестанномъ мѣшаніи увари въ соусъ густоватой; наконецъ пропусти соусъ сквозь сито, и облей онымъ селлерею выложенную на блюдо. Можно подавать къ сему ветчину нарѣзанную ломтиками.

ДЕКАБРЯ 12 ЧИСЛО.

Супъ съ ветчиною.

Присоливъ воду вскипяти, выложи на ломти рѣшотнаго хлѣба; приставь на жаръ, чтобъ ломти разбухли; накроши ветчины жеребейками, поджарь оную не много въ сковородочкѣ, и горячую съ выпопившимся изъ ней саломъ выложи въ супъ.

Густая снѣдь изъ гороха.

Горохъ вари въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ кожицы съ него скочатъ, которыя счерпай и выкинь вонъ, а горохъ откинь на рѣшето, и дай оному обсохнуть. Послѣ того изтолки горохъ въ ступи мягко, выложи въ чашу, сотри съ нимъ кусокъ масла коровьяго и обжаренаго въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба; выпусти туда же десять яицъ, перетри еще со тщаніемъ. Напослѣдокъ прибавь въ горохъ восемь яичныхъ желтковъ, фунтъ изтолченаго и просѣяннаго сахара, и продолжай вымѣшиваніе, пока все соединится. Выложи сію смѣсь въ жестяное съ высокими окрайками блюдо, и запеки въ печи. Надлежитъ снѣдь сію подавать на столъ горячую.

ДЕКАБРЯ 13 ЧИСЛО.

Супъ съ картофельною мукою.

Приставь на огонь бѣлаго пива, смѣшаннаго по поламъ съ бѣлымъ виномъ, лимонною коркою и сахаромъ; когда закипитъ сильно, вмѣшай нѣсколько ложекъ картофельной муки въ холодное пиво, и вылей въ пиво варящееся, привари, и подавай, посыпавъ сахаромъ и корицею. Естьли супъ не будетъ имѣть довольной густоты, можно положить въ него бѣлаго хлѣба въ жеребейки изрѣзаннаго, и въ маслѣ коровьемъ обжареннаго.

Цыплята въ черномъ соусѣ.

Цыплятъ, кои въ сіе время бываютъ почти съ старую курицу, закалывая, собери кровь; послѣ того очистивъ и выпотрошивъ, разними на части; изруби ветчиннаго сала столько, чтобъ вышла горсть; положи сало на сковороду, и обжаривай въ немъ цы-

плятъ. Прибавъ къ сему лимона, травы петрушечной и кореньевъ, гвоздики и перца; поджарь ржанаго хлѣба, и положи туда же; собранную кровь разведи уксусомъ, пропусти сквозь сито, подбей соусъ, накати мяснымъ отваромъ, и увари до сгущенія.

ДЕКАБРЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ съ вермичелями.

Обжарь въ 12 золотникахъ масла коровьяго 12 золотниковъ крупичатой муки, разведи полуторымъ штофомъ мяснаго отвара, и вари. Между тѣмъ изкроши лука поррея, развари съ стаканомъ мяснаго отвара мягко, положи въ супъ, прибавь 12 золотниковъ вермичелей изкрошеныхъ, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и солью, и привари.

Говядина съ подпаленымъ мучнянымъ соусомъ.

Свари часть говядины обыкновеннымъ образомъ; послѣ того подпали до темна муки, положи нѣсколько въ ломтики изрѣзанныхъ луковицъ, лавровыхъ листьевъ, двѣ вѣточки тимона, вымѣшай, подбавь нѣсколько сливокъ, добраго мяснаго отвара, кусокъ масла, и нѣсколько ренскаго уксуса; ужаривъ пропусти сквозь сито, и, подавая говядину, облей симъ соусомъ горячимъ.

ДЕКАБРЯ 15 ЧИСЛО.

Столъ постной.

Супъ съ утками и рѣпою.

Утокъ очистивъ и къ варенію надлежащимъ образомъ приготовивъ, хлупи оныхъ должно обжарить въ маслѣ

до темна; послѣ того налить на нихъ горячей воды, или еще лучше, мяснаго отвара; прибавить селлереи, петрушки, соли, и варить пока утки поспѣютъ. Для подкрѣпленія супа, можно прибавить мозговыхъ костей, или какого угодно мяса. Между тѣмъ взявъ хорошей рѣпы, изкрошитъ оную въ куски или полоски, съ прибавкою малой доли муки обжарить въ маслѣ коровьемъ до темна, накапить мяснымъ отваромъ сколько нужно къ сваренію оной, и прибавить цѣлкомъ перца и кубебы. Когда и рѣпа поспѣетъ, сдѣлай грѣнковъ изъ бѣлаго хлѣба, положи оные въ суповую чашу, смочи супомъ утинымъ, поставь на горячую золу, чтобъ грѣнки разбухли; выложи на нихъ утокъ и рѣпу, а потомъ супъ. Рѣпу не худо прежде пообварить въ водѣ, чтобъ не осталось въ ней горячи.

Говядина особливымъ образомъ приготовленная.

Часть говядины избей поваренымъ молоткомъ мягко, нашпекуй крупно ветчиннымъ саломъ, и мочи нѣсколько дней въ ренскомъ уксусѣ. Напослѣдокъ положи говядину въ кастрюлю, приправь не много перцомъ и гвоздикою, присоли, но ничего не наливай, потому что говядина сама изъ себя дастъ сокъ. Кастрюлю, наложивъ на нее крышку, замажь тѣстомъ, поставь на умѣренной углевой жаръ, а на ночь на горячую золу, или въ печной вольной духъ. Рано по утру переставь на жаръ, и продолжай упариваніе, и не открывай кастрюли прежде, пока; по заключенію, должна будетъ оная довольно упрѣть. Тогда выложи говядину и съ находящимся въ кастрюлѣ сокомъ. Можно къ сей говядинѣ подавать какой угодно соусъ, или огурцы.

Пастетъ изъ гуся.

Гуся очистивъ и оправивъ надлежащимъ образомъ, раздроби вареннымъ молоткомъ во всемъ ономъ кости, однакожъ такъ, чтобъ не разорвать кожи; спрыснуть солью, и на рашпарѣ не много обжарить; послѣ того нашпековать ветчиннымъ саломъ, посыпаннымъ разными пряностями. Далѣе, сдѣлать фаршъ изъ гусиныхъ печенокъ, съ масломъ коровьимъ, яицами, изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, сметаною, пряностями, и начинить онымъ гуся. Потомъ замѣси тѣсто изъ пшеничной муки; насыпь оной на столъ, брось горсть муки, влей горячей воды, и вымѣсивай, пока столько сваляешь, что можно будетъ раскатать оное скалкою. Вопервыхъ сдѣлай поддонокъ, вымажь оной яицами, выведи окраекъ, столько высокой, чтобъ гусь могъ быть уложенъ въ пастетъ. Укладди поддонокъ ломтями ветчиннаго са-

ла, посыпь пряностями или травнымъ порошкомъ, уложи въ пастетъ гуся, прибавь лимона ломтиками, и лимонной корки; наложи крышку изъ того же тѣста, и укрась пастетъ какъ угодно; вымажь взбитымъ яйцомъ, и запекай въ печи. Когда пастетъ пробудетъ въ печи четверть часа, прорѣжь въ немъ маленькое отверстіе, влей способомъ лейки бутылку хорошаго краснаго вина, и поставь на два часа въ печь. Между тѣмъ подпали до темна муки въ коровьемъ маслѣ, разведи краснымъ виномъ, прибавь капорсовъ, отваренныхъ и мѣлко изкрошеныхъ печерицъ, приваривая и отпуская на столъ, влей въ пастетъ, котораго наружность вымажь растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, укрась цвѣтками, и присовокупи другія, какія угодно, украшенія.

Жареное съ лукомъ.

Заднюю ногу телятины осоливъ, изжарь на вертелѣ. Между тѣмъ из-

руби лука сколько можно мѣльче, положи на блюдо, влей не много мяснаго отвара, и сокъ собранный не сковороду подставленную подъ жарящуюся телятину. Когда телятина поспѣетъ, положи оную на блюдо въ соусъ, посыпь не много перцомъ, и поставя на канфорку, взвари.

Салатъ трюфельной.

Трюфели отвари, облупи съ нихъ кожу, изрѣжь въ ломтики, и когда остынутъ, облей оныя обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, изъ провансkаго масла, съ ренскимъ уксусомъ и перцомъ.

ДЕКАБРЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ съ обжареными клецками.

Въ кастрюлю положи муки, немного масла коровьяго и молока, или мяснаго отвара, и завари въ тѣсто столько же густое, какъ дѣланія пирожнаго кудри называемаго. Когда тѣсто остынетъ, вмѣшай въ него по равну, сколько яицъ цѣлыхъ, т. е. съ бѣлками, столько же желтковъ, и вымѣси. Послѣ сего отколупывай отъ тѣста сего ложкою клецки, и обжаривай оныя въ коровьемъ маслѣ. Приготовь доброй мясной отваръ, съ кореньями и петрушкою, подбей либо яицами, или подпаленною въ маслѣ мукою. Клецки къ сему супу подаютъ на особливой тарелкѣ.

Утки въ душоноль приготовленїи.

Очищеныхъ и оправленыхъ уток натри солью и пряностями, положи въ глубокую кастрюлю, налей горя-

чимъ масломъ коровьимъ, накрой кастрюлю, и упарь утокъ, пока зарумянѣютъ и сдѣлаются мягки. Послѣ того узруби ветчиннаго сала, немного лука, маіорана, розмарина и тимона, прибавь изтертаго ситнаго хлѣба, перемѣшай, разведи уксусомъ и мяснымъ отваромъ, приправь перцомъ, инбиремъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, кубебою и лимономъ, привари въ семъ соусѣ приготовленныхъ утокъ, и отпускай на столъ.

ДЕКАБРЯ 17 ЧИСЛО.

Сулъ водяной съ травою и кореньями петрушки.

Наклади въ посудину обжаренныхъ ломтей бѣлаго хлѣба, прибавь пучекъ петрушки травы и кореньевъ, кусокъ масла коровьяго и нѣсколько соли, на-

лей кипящею водою, и вари пока все раскипитъ: тогда пропусти сквозь сито, взогрѣй, подбей яичными желтками, и положи изрубленной травы петрушки.

Баранья нога съ грушами и лукомъ.

Заднюю ногу баранины вари въ водѣ съ солью до тѣхъ поръ, пока оная сдѣлается почти совсѣмъ мягка. Вынь тогда ногу, и переложи въ глубокую кастрюлю, прибавь изтертаго рѣшотнаго хлѣба, мѣлко изкрошенныхъ грушъ и лука; груши однако, естьли оныя велики, надлежитъ прежде отварить особливо. Налей мяснымъ отваромъ, водою и уксусомъ, и вари. Естьли угодно, можно прибваить къ сему немного грушеваго сока. Напослѣдокъ наложи на кастрюлю сковороду съ жаромъ, чтобъ баранина сверьху позарумянилась. Отпуская на столъ, вывыложи нагу на блюдо, а на оную груши и лукъ.

ДЕКАБРЯ 18 ЧИСЛО.

Супъ конопляной.

Отвари въ водѣ очищеннаго и перемытаго конопляная сѣмени, изполки въ иготи мягко, протри сквозь сито смачивая мяснымъ отваромъ и виноградным виномъ, прибавь мѣлко изрубленнаго лука, приправь пряностями, подцвѣти, естьли угодно, шафраномъ, и взвари; обжарь въ свѣжемъ салѣ ломтей бѣлаго хлѣба, и подавай съ оными супъ.

Щука въ сметанномъ соусѣ.

Щуку сперва отвари въ водѣ съ солью, вынувъ изъ воды дай остынуть, обери мясо съ костей, разщепи оное въ дробные кусочки; взвари бутылку сметаны, но остерегаясь, чтобъ не створожилась; прибавь не много соли, масла коровьяго, мѣлко изрубленой травы петрушки, мушкатнаго орѣшка

и инбиря; положи туда же мясо щучье, и привари. Обжарь до суха въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба въ сухарьки изкрошеннаго; выложи щуку съ соусомъ, и посыпь сими сухарьками.

ДЕКАБРЯ 19 ЧИСЛО.

Овсяная кашица съ миндалемъ.

Приставь на огонь воды, засыпь хорошими овсяными крупами, развари довольно, и протри сквозь сито. Послѣ того изполки въ иготи сладкаго миндаля, смачивая холодною водою, и сквозь салфетку процѣживая въ овсяную кашицу, выжимай до тѣхъ поръ, какъ молока изъ миндаля изтекать уже не будетъ. Приставь кашицу на огонь, и варящуюся подбей яичными желтками. Напослѣдокъ положи въ кашицу лимона въ ломтики изрѣзаннаго;

бѣлки яичные взбей въ пѣну, и выложивъ кашицу въ блюдо глубокое, поклади на окраекъ онаго бѣлки, и посыпь сахаромъ смѣшаннымъ съ корицею.

Пудингъ яблочной.

Выпусти десять яицъ цѣлыхъ, прибавь сметаны, масла коровьяго, сахара, соли, корицы, и сколько надобно изтертаго бѣлаго хлѣба, или еще лучше изтолченыхъ сухарей, замѣси въ надлежащую густоту. Очисть 8 яблокъ, каждое разрѣжь на восмеро, и ужарь мягко съ прибавкою полуфунта сахара, въ коровьемъ маслѣ. Послѣ того вымажь форму масломъ коровьимъ, положи въ нее половину тѣста, уклади обжареныя яблоки, выложи остальное тѣсто, и запеки въ печи умѣренно горячей.

ДЕКАБРЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ изъ бѣлаго пива.

Взвари бѣлаго пива, съ прибавкою сахара и нѣсколька лимонной корки, и подбей яицами. Выложи супъ въ чашу, на изтертой и въ маслѣ коровьемъ обжаренной бѣлой хлѣбъ; посыпь сахаромъ и корицею. Бѣлой хлѣбъ надлежитъ подсушить гораздо, чтобъ по вылитіи на него супа, не такъ скоро оной размякъ.

Котелеты изъ свинины съ соусомъ горчичнымъ.

Взявъ реберную часть свинины, сдери съ оной кожу, разрѣжь по ребрамъ, избей мясо, и оправь по обыкновенному, какъ дѣлаютъ котелеты; посыпь оные изрубленною травою петрушкою, тимономъ, перцомъ, солью, и изтертымъ ситнымъ хлѣбомъ, и обжарь на сковородѣ до румяности.

Далѣе, влей въ кастрюлю хорошаго мяснаго отвара, положи нѣсколько ложекъ горчицы, мѣлко изрубленаго эшалота, или хотя обыкновеннаго лука, и вари; подбей соусъ мукою въ маслѣ коровьемъ подпаленною, и приправь немного уксусомъ. Приправь соусъ еще, выложи въ соусникъ, и на него котелеты.

ДЕКАБРЯ 21 ЧИСЛО.

Супъ луковой.

Изкроши лука мѣлко, обжарь оной въ коровьемъ маслѣ, разведи мяснымъ отваромъ, и доверши вареніе. Между тѣмъ завари выпускныя яица, положи въ суповую чашу ломтей ржанаго хлѣба, на оные выпускныя яица, а потомъ супъ.

Баранина по Турецки.

Баранину изрѣжь въ ломти и обмой въ ренскомъ уксусѣ; послѣ того положи въ кастрюлю съ пшеномъ сарацинскимъ, двумя или тремя большими луковицами и перцомъ, прибавь сколько надобно воды, и исподоволь упаривай, снимая со тщаніемъ пѣну. Когда уварится довольно мягко, вынь луковицы, положи оныя на окраекъ блюда, между оными кусочковъ размоченаго хлѣба; а потомъ выложи въ блюдо баранину и пшено.

ДЕКАБРЯ 22 ЧИСЛО.

Сулъ изъ фиников.

Финики, по вынутіи изъ нихъ косточекъ, изруби мѣлко, развари въ виноградномъ винѣ мягко, и протри сквозь сито; прибавь кусочикъ масла

коровьяго, подсласти сахаромъ, приправь корицею и мушкатнымъ цвѣтомъ. Послѣ того выложи супъ на размоченный хлѣбъ, посыпь корицею или трисенетомъ (*).

Запеканое изъ телячей печонки.

Отвари двѣ телячьихъ печонки, и опять остуди, изотри оныя на теркѣ, положи въ кастрюлю, выпусти нѣсколько яицъ, и приставя на огонь вымѣшивай, чтобъ яица съ печонкою смѣшались и запеклись. Выложи сіе въ ступку, и съ прибавкою 12 яицъ перетри, прибавь растопленаго масла коровьяго, и еще перетирай съ возможнымъ тщаніемъ; ибо доброта сей снѣди зависитъ отъ трѣнія. Потомъ

(*) Какъ дѣлается трисенетъ, о томъ объявлено будетъ въ Поваренныхъ Запискахъ Марта мѣсяца.

прибавь туда же 10 или 12 желтковъ, вымѣшивай четверть часа, прибавь пряностей и довольно сахара: выложи стертое въ жестяное блюдо съ высокими окрайками, запекай въ печномъ вольномъ духу; подавай на столъ сколько можно горячее, потому что снѣдь сія остывая твердѣетъ, и дѣлается не столько пріятною.

ДЕКАБРЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ поррейной съ рѣпою.

Изруби мѣлко нежирной ветчины, кореньевъ, особливо же лука поррея, прибавь бѣлаго перца, и обжарь въ маслѣ коровьемъ; брось счепоть муки, и разведи добрымъ мяснымъ отваромъ. Между тѣмъ очищеныхъ маленькихъ рѣпокъ отвари мягко въ мясномъ отварѣ, и протри сквозь сито въ супъ.

Можно въ сей супъ прибавлять гуся или утки, изрѣзанныхъ въ ломтики, или подавать съ ломтями бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Говядина оливками.

Нарѣжь тонкими ломтями говядины отъ ссѣка, въ четверть вершка толщиною, въ пядень длиною, и вершковъ около трехъ шириною; избей ломти не много, и вымажь съ обѣихъ сторонъ яичнымъ желткомъ; обваляй въ изтертомъ хлѣбѣ, смѣшанномъ съ изрубленною травою петрушки, обтертою коркою съ лимона, перцомъ и солью, мушкатнымъ орѣшкомъ, и почечнымъ изрубленнымъ саломъ, или говяжьимъ мозгомъ изъ костей. Закатай ломти въ трубку, скрѣпи деревянными спичками, и обжарь на сковородѣ, или въ печи. Послѣ того положи въ кастрюлю, влей мяснаго отвара, прибавь перцъ, кои запасены въ уксусѣ;

подбей до темна подпаленою мукою, и приправь лимоннымъ сокомъ, или экстрактомъ грецкихъ орѣховъ. (Смотри Поваренныя Записки Іюня мѣсяца).

ДЕКАБРЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ маковой.

Макъ для сего должно намочить на ночь, послѣ чего изтерѣть оной въ ступкѣ съ прибавкою воды въ молоко; послѣ того облупи миндаля, изполки въ иготи мягко, вмѣшай въ маковое молоко, подсласти сахаромъ, и взвари. Подавай сей супъ съ ломтями бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными, посыпавъ сахаромъ и корицею. — Лѣтомъ можно сей супъ подавать холодной.

Карпи въ красномъ соусѣ изъ винограднаго вина.

Отвари карпей въ водѣ съ солью, и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: возьми стакана два хорошаго краснаго вина, и стаканъ воды; прибавь 12 золотниковъ объ лимонъ натертаго сахара, и 5 яичныхъ желтковъ; взбей мутовкою, приставь на жаръ, продолжай взбивать мутовкою, и какъ скоро закипитъ, облей симъ соусомъ отваренныхъ карпей, и подавай.

ДЕКАБРЯ 25 ЧИСЛО.

Столъ гостиной.

Супъ Принцессинъ.

Двухъ очищенныхъ куръ изполки въ игопи, сколько можно мягче; возь-

ми три осмухи фунта перловыхъ крупъ, съ кускомъ масла коровьяго и малымъ количествомъ воды, выложи въ горшокъ, и разваривай; прилей мало по малу два штофа мяснаго отвара, и продолжай варенiе. Тогда изкроши пол-фунта сырой ветчины, нѣсколько селлереи, кореньевъ петрушки, и нѣсколько луковицъ ломтиками: обжаривай сiе, вмѣстѣ съ изтолченными курами, въ четверти фунта масла коровьяго, пока начнетъ пѣниться; выложи на это отваръ перловыхъ крупъ сквозь сито, протерѣвъ и все густое: вари на слабомъ жару, пока все сдѣлается мягко. Тогда счерпай жиръ, и еще пропусти супъ сквозь сито. Разотри 8 въ густую сваренныхъ яичныхъ желтковъ, съ нѣсколькими ложками сметаны; подбивай симъ мало по малу супъ, вздымая ложку, и подавай горячiй. Можно въ сей супъ класть клецки изъ куринаго фарша, или подавать оной съ гренками бѣлаго хлѣба,

также и съ сарацинскимъ пщеномъ, развареннымъ особливо въ мясномъ отварѣ.

Индѣйской пѣтухъ по провинціальному.

Индѣйскаго пѣтуха надлежащимъ образомъ оправленнаго, обложивъ всю хлупь ломтиками ветчиннаго сала, жарь на вертелѣ. Сдѣлай рагу изъ печенокъ, телячьяго сладкаго мяса, съ петрушкою, солью, перцомъ и пряностями: обжарь все сіе въ кастрюлѣ въ ветчинномъ салѣ, съ прибавкою малой доли муки, стакана винограднаго вина, анчоусовъ и срѣзанныхъ съ косточекъ оливокъ, пучка травъ и кулиса говяжьяго. Когда рагу поспѣетъ, положи Индѣйскаго пѣтуха на блюдо, на него рагу, и подави лимоннаго сока.

Пастетъ съ карпемъ, въ которомъ рыбу можно кушать съ костьми.

Выбравъ большаго карпя, ошелуши, выпотроши, спрысни солью, надрѣжь по немъ крестъ на крестъ малые разрѣзы, вылей на него три ложки простой водки, оставь напитываться три часа, и послѣ того облей уксусомъ. Послѣ того взогрей уксуса особливо, вмѣшай въ него перца, инбиря, и гвоздики столько, чтобъ уксусъ нѣсколько сгустился, и горячимъ еще вымажь карпя внутри и съ наружности. Потомъ спрысни онаго еще водкою, и накрывъ оставь на ночь. По утру сдѣлавъ изъ хорошаго пастетнаго тѣста поддонокъ и окраекъ, рыбу сперва облей со сторонъ горячимъ коровьимъ масломъ, особливо же голову; послѣ того поддонокъ пастетной уклади много коровьимъ масломъ и пряностьми, въ которыхъ карпь маринировался, также мѣлко изкрошенною лимонною коркою;

уложи карпя, накрой изъ того же тѣста крышкою, укрась какъ угодно, и запекай часа два или три, сообразно тому, каковъ величиною карпь. Въ каждой часъ, во время запеканія, вливай въ пастетъ, способомъ леечки, масла коровьяго.

Нога баранины жареная.

Взявъ заднюю ногу баранины, облупи съ нее кожицы, нашпекуй довольно ветчинным салом, напыкай корицею и гвоздикою, и жарь на вертелѣ. Между тѣмъ взявъ еще баранины, изруби оную мѣлко, прибавь петрушки, тимона, маіорана, мелиссы, или какихъ угодно душистыхъ травъ, также инбири, корицы, гвоздики и мушкатнаго цвѣта, несоленаго масла коровьяго, двѣ ложки сока изъ виноградныхъ ягодъ, капорсовъ и виноградного вина, и взвари. Не задолго предъ тѣмъ какъ отпускать на столъ, изруби мѣлко два яйца въ густую сваренныхъ; смѣшай съ

изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, положи въ соусъ, дай оному вскипѣть, обливай онымъ жарящуюся баранину, посылая на столъ выложи на нее весь соусъ.

Салатъ луковой.

Луковицы изпеки въ золѣ, очисти и изкроши; выложи въ салатникъ, налей виноградным виномъ столько, чтобъ луковицы онымъ покрыло, присоли, облей прованскимъ масломъ, посыпь сахаромъ, и, естьли угодно, коринкою, и поставя на горячую золу, вари столько, сколько потребно времени къ сваренію яицъ въ густую. Салатъ сей должно подавать горячій.

ДЕКАБРЯ 26 ЧИСЛО.

Столъ гостиной:

Супъ селлерейной.

Возьми курицу, или теляпины, налей мяснымъ отваромъ и вари. Послѣ того очистивъ селлереи, изрѣжь оную въ продолговатые куски, въ палецъ толщиною, положи къ мясу, и продолжай варенiе. Подпали до желта нѣсколько муки въ маслѣ коровьемъ, накати не много мяснымъ отваромъ, и выложи въ варящiйся супъ. Напослѣдокъ нарѣжь говядины ломтями въ ладонь величиною, но сколько можно тонкихъ; избей оные довольно, изкроши полфунта ветчины въ жеребейки, положи въ сковороду, еще корку бѣлаго хлѣба, а потомъ ломти говядины, и обжарь до румяности. Когда говядина поспѣетъ, влей на нее супа, въ которомъ варится селлерея; прибавь пе-

трушки, тимона и мушкатнаго цвѣта, и дай вскипѣть. Напослѣдокъ положи въ суповую чашу размоченныхъ ломтей бѣлаго хлѣба, на оные уклади говядину, послѣ того супъ, пропустя оной сквозь цѣдилку, добавь еще другимъ мяснымъ отваромъ, а потомъ оставшее въ супѣ мясо и селлерею.

Говядица по Англійски.

Говяжью грудину отвари по обыкновенному. Изруби сморчковъ, печерицъ, нѣсколько анчоусовъ, петрушки, капорсовъ, и два ломтя вареной, послѣ того въ маслѣ коровьемъ обжареной ветчины: обжарь все сіе въ маслѣ коровьемъ или прованскомъ, съ прибавкою малой доли муки; накати мяснымъ отваромъ столько, чтобъ вышелъ густоватой соусъ, и взвари. Когда говядина поспѣетъ, выложи оную на блюдо, вымажь оную соусомъ, котораго нѣсколько для сего должно приварить могуще, усыпь изтертымъ рѣшотнымъ

хлѣбомъ, и запеки въ печи румяно. Прочій соусъ, который пожиже, выдавя въ него сокъ изъ одного лимона и послѣ слитія съ блюда жира, выложи на говядину.

Гризеттъ.

Во первыхъ изжариваютъ для онаго заднюю ногу телятины, и, когда остынетъ, обрѣзываютъ потемнѣвшую поверьхность тоненько; прочее же мясо обрѣзавъ изрубаютъ повареннымъ ножемъ очень мѣлко, прибавляютъ къ тому три четверти фунта почечнаго сала, толкутъ въ иготи, съ прибавкою смоченаго въ молокѣ и опять выжатаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта, инбиря, шести яичныхъ желтковъ и двухъ яицъ съ бѣлками, соли и корки съ свѣжаго лимона, такъ, чтобъ съ прибавкою трехъ или четырехъ ложекъ сметаны вышло какъ тѣсто. Вымажь приличную кастрюлю коровьимъ масломъ; раскатай изъ сдобнаго тѣста

листъ толщиною въ обухъ ножевой, уложи онымъ кастрюлю внутри, и поверхность тѣста вымажь взбитыми яичными желтками. Послѣ того вынувъ изъ игопи фаршъ, намажь онымъ на тѣстѣ слой въ мезинецъ ручной толщиною, такъ, чтобъ тѣста совсѣмъ было не видно. Теперь должно имѣть какое нибудь приготовленное рагу, которымъ бы можно было наполнить половину кастрюли. Можно сіе рагу приготовлять изъ цыплятъ, голубей, ветчины или телятины: птицъ надлежитъ разнять каждую на четверо, и нашпековать; ветчину же или телятину изрѣзать въ ломти, обвалять въ мукѣ не много, и обжарить въ коровьемъ маслѣ или ветчинномъ салѣ, накапить мяснымъ отваромъ, прибавить пряностей, травнаго порошка, печерицъ, сморчковъ, и тому подобнаго, а наконецъ приправить лимоннымъ сокомъ. Выложивъ въ гризетъ сіе рагу, напитай листъ бумаги коровьимъ

масломъ, наложи на оной фарша, толщиною тоже въ мезинецъ ручной, и чрезъ то сдѣлай на гризеттъ какъ бы крышку; листъ должно прежде обрѣзать по величинѣ кастрюли, чтобъ въ оную вошелъ. Наложи въ кастрюлю сей листъ, фаршемъ внизъ, и края онаго прилепи къ стѣнамъ кастрюли. Возьми раскаленную желѣзную лопатку, води оною надъ бумагою, чтобы отстала, и сними долой. Раскатай еще листъ сдобнаго тѣста, вымажь оной яичными желтками, наложи на гризеттъ, прилепи къ стѣнамъ кастрюли, и запеки въ печи, но такъ, чтобъ не пригорѣло. Отпуская на столъ, выпрокинь гризеттъ изъ кастрюли на блюдо, и укрась оной по произволенію.

Индѣйской пѣтухъ жареной.

Индѣйскаго пѣтуха оправя надлежащимъ образомъ, должно нашпековать по хлупи и ногамъ дробно изрѣзаннымъ ветчиннымъ саломъ, и положить на

ночь въ воду; и на другой день посолить его съ наружности и внутри, посыпать инбиремъ, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, и дать нѣсколько полежать, чтобъ напитался пряностями; наконецъ, взоткнувъ на вертелъ, жарить. Когда онъ не много позапечется, помазать его горячимъ свѣжимъ саломъ, въ душку всунуть кусокъ масла коровьяго, и продолжать исподоволь жарить часа 3 или 4, такъ, чтобъ остался сочень.

Салатъ капорсовой.

Капорсы, ощипавъ у нихъ стебельки, положи на ночь въ холодную воду; сцѣди съ нихъ воду, налей еще свѣжею; прибавь уксуса, и кто жалуетъ сладковатость, то и сахара. Далѣе, ополоски винограда свѣжаго, или крупнаго размоченаго и отъ сѣмячекъ освобожденнаго изюма, накроши полосками облупленнаго миндаля, изрубленной лимонной корки, прибавь масла провансъ-

каго, и вымѣшай. Сложи наконецъ въ салатникъ горкою, посыпь лимонною изрубленною коркою и сахаромъ. Можно масла не класть, и уксусъ сцѣдивъ, налить виноградным виномъ.

ДЕКАБРЯ 27 ЧИСЛО.

Супъ молочной и пивной.

Приставь на огонь штофъ или три четверти штофа пива, съ прибавкою лимонной корки, и куска масла коровьяго, въ пол-яйца куринаго величиною. Въ другой кастрюлѣ приставь столько же молока, или лучше свѣжей сметаны, съ прибавкою 12 золотниковъ сахара, не много корицы, и вари. Послѣ того влей сметану въ пиво, подбей шестью яичными желтками, процѣди сквозь сито, и подавай выложивъ на ломти бѣлаго хлѣба.

Клецки дрождяныя.

Возьми пригоршни двои пшеничной муки, замѣси на полуторѣ стаканѣ молока, съ шестью ложками пивныхъ дрождей тѣсто, въ которое выпусти 4 яйца, прибавь 12 золотниковъ масла коровьяго, и обвалявъ тѣсто мукою, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Тогда выложи тѣсто на столъ, прибавь не много муки, еще переваляй, и передѣлай въ клецки. Между тѣмъ разгорячи въ сковородѣ сметаны, клади въ оную клецки одну по другой, пока сковорода наполнится. Поставь сковороду въ печь, и дай запечься, пока клецки пожелтѣютъ. Ежели молоко или сметана укипитъ, должно оныхъ вновь добавлять. Подавай, еще обливъ горячею сметаною.

ДЕКАБРЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ бѣлой гороховой.

Разваренoй до мягкости горохъ изтолки въ итоти, протри сквозь сито, разведи хорошими сливками въ густоту супа, взвари, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба; посыпь сей супъ корицею, и, естьли угодно, прибавь въ него свѣжаго винограда или изюма. Вкусъ сего супа очень сходенъ съ супомъ миндальнымъ.

Бѣлая колбаса.

Изруби для сей колбасы бѣлаго мяса отъ жаренаго Индѣйскаго пѣтуха или каплуна; изрѣжь въ кусочки сала, положи въ кастрюлю, съ двумя изсѣченными въ золѣ луковицами, кои изтолки въ иготи съ прибавкою травнаго порошка и петрушки. Прибавь въ сіе перца, мушкатнаго цвѣта, и взбитые бѣлки отъ двухъ или трехъ яицъ. Сверьхъ того разболтай въ полуста-

канѣ сметаны два яичныхъ желтка, и свари чтобъ сѣла, какъ яичница; перемѣшай все, и взвари такъ, чтобъ начинка вышла не густа и не жидка. Очищенную кишку начини сею начинкою, завяжи съ обоихъ концовъ, и проткни въ разныхъ мѣстахъ булавкою, чтобъ воздухъ вышелъ. Послѣ сего отвари колбасу въ молокѣ съ водою смѣшанномъ, выложи на салфетку, и дай остынуть. Предъ тѣмъ, когда отпускать на столъ, положи колбасу въ бумажную коробочку, и поджарь на рашпарѣ, надъ умѣреннымъ жаромъ, чтобы не треснула. Колбасу должно помазать не много саломъ. Можно подавать къ ней лимонной соусъ.

ДЕКАБРЯ 29 ЧИСЛО.

Щи изъ кислой капусты.

Кислую капусту надлежитъ сперва отварить въ водѣ, съ прибавкою соли, пока сдѣлается мягка; послѣ чего воду слить, и капусту выжать, а потомъ положить въ другой горшокъ, налить мяснымъ отваромъ, положить жеребейками изрѣзанной ветчины, приправить перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, приварить гораздо, накрывъ горшокъ, и подавать съ сухариками рѣшотнаго или ситнаго хлѣба.

Подложной заяцъ.

Возьми говяжье сердце, распори оное, обмой, и обрѣжь прочь находящіяся у онаго уши. Сдѣлай какой угодно фаршъ, начини онымъ сердце, опять сложи вмѣстѣ, обверни въ телячій сальникъ, или въ недостаткѣ онаго бумагою, чтобъ начинка не выпала. Но прежде нашпекуй сердце ветчинными

саломъ, взоткни на вертелъ, и жарь полтора часа, обливая краснымъ виномъ. Стекающее въ подставленную сковороду вино выложи въ кастрюлю, сцерпай съ него жиръ, прибавь еще вина, и положивъ ложку ягодника красной смородины, взвари, и подавая сердце на столъ, облей симъ соусомъ.

ДЕКАБРЯ 30 ЧИСЛО.

Супъ изъ шиповника, особливаго приготовленія.

Полагая на каждаго человѣка, сколько будетъ за столомъ, возьми по горсти сушеныхъ ягодъ шиповника, развари оныя въ виноградномъ винѣ по поламъ съ водою мягко, протри ягоды сквозь сито, пропуская при томъ и отваръ; процѣженное опять приставь на огонь, приправь гвоздикою, корицею, сахаромъ и лимонною коркою. Естьли

супъ окажется жидокъ, подбей его не много мукою, разведенною въ ложкѣ виноградnаго вина. Обжарь въ маслѣ коровьемъ въ жеребейки изкрошеннаго бѣлаго хлѣба, положи въ суповую чашу, выложи супъ съ ягодами, и посыпь сахаромъ съ корицею.

Фрикандо изъ говядины.

Говядины нарѣжь въ ломти, въ мезинецъ ручной толщиною, нашпекуй ветчиннымъ саломъ, посыпь мукою, и обжарь на сильномъ огнѣ, чтобъ ломти потемнѣли. Сдѣлай доброй соусъ, съ сморчками и лимономъ, упарь въ оном фрикандо; подбей соусъ подпаленною въ маслѣ мукою, приправь лимоннымъ сокомъ, перцомъ и кубебою.

ДЕКАБРЯ 31 ЧИСЛО.

Бирѣ-супъ.

Вскипяти пиво съ прибавкою сахара, корицы и масла коровьяго; разболтай два или три яйца въ холодномъ пивѣ, подбей супъ, и дай оному не много привариться. Подавай сей супъ съ ломтями бѣлаго хлѣба, въ сметанѣ обжареными.

Горка изъ телятины.

Изжарь заднюю ногу теляпины до полуспѣла, разрѣжь оную на шесть частей, посыпь солью, инбиремъ и мушкатнымъ орѣшкомъ. Далѣе, развари мягко фунтъ пшена сарацинскаго въ мясномъ отварѣ, съ солью и мушкатнымъ орѣхомъ, и вынувъ пшено, вмѣшай въ него 6 яичныхъ желтковъ. Потомъ вымажь глубокое блюдо масломъ коровьимъ, дно онаго покрой пшеномъ, мясо склади горкою, и совсѣмъ закрой пшеномъ; угладивъ оное, вымажь яич-

ными желтками, и запекай въ печи полтора часа. Наконецъ сдѣлай доброй соусъ съ кореньями и правами, прибавь въ него кусокъ раковаго масла, подбей соусъ подпаленною мукою; сдѣлай въ горкѣ отверстіе сверьху, и влей сей соусъ сквозь ситцо.

ПИРОЖНОЕ

для каждаго гостинаго стола, и за просто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Декабрѣ.

---

1. *Шоколадной тортъ.*

Изотри четверть фунта шоколада мягко; выпусти въ горшокъ 16 яичныхъ желтковъ, положи туда же три четверти фунта сахара, обмертую корку съ одного лимона, и стирай сіе со тщаніемъ цѣлой часъ. Между тѣмъ взбей и бѣлки отъ вышесказаннаго числа яицъ въ густую пѣну, вмѣшай полфунта скорбильной муки (изтолченаго крухмала), также шоколадъ, съ бѣлками, въ первую смѣсь. Вымѣшавъ все

со тщаніемъ, вымажь форму масломъ коровьимъ, выложи въ нее растворъ, и запекай цѣлой часъ. Наконецъ вымажь сиропомъ сахарнымъ, и усыпь мѣлко истертымъ и просѣяннымъ шоколадомъ.

2. *Маковое пирожное.*

Макъ еще свечера налей кипяткомъ, и оставь стоять до утра: тогда вынувъ макъ изъ воды, изотри оной съ прибавкою сахара и розовой воды, вмѣшай въ сіе два яйца, и полфунта крупновато истолченаго миндаля, всыпь корицы, и дай постоять. Между тѣмъ должно изготовить тѣсто, либо хорошее опарное, или сдобное; раскатать оное, сдѣлать пирожные поддоночки съ окрайками, и положить въ нихъ маковой начинки. Изъ остатковъ тѣста раскатай листокъ, разрѣжь въ тонкія полосочки, и сдѣлай изъ оныхъ на пирожкахъ, вмѣсто крышечекъ, рѣшеточки; вымажь окрайки яичнымъ желт-

комъ, усыпь всѣ пирожки сахаромъ и корицею, и испеки.

3. *Лимонной цукербродъ.*

Оботри кожу съ половины свѣжаго лимона, еще обрѣжь кусочками желтую верьхнюю кожицу съ четырехъ лимоновъ, смѣшай въ блюдѣ съ полфунтомъ истолченаго сахара. Послѣ того взбей бѣлки отъ восьми яицъ, выложи въ сахаръ, прибавь четверть фунта крупичатой муки, и вымѣси съ прилежаніемъ. Налей на листы бумаги сего тѣста, продолговатыми цукербродцами; усыпь густо толченымъ сахаромъ, чтобы поверьхность засахарилась, и запеки въ печи не очень горячей.

4. *Сахарные прецели.*

Возьми по четверти фунта сахара, миндаля истолченаго съ розовою водою, свѣжаго масла коровьяго, и крупичатой муки. Все сіе замѣси, и вы-

работай со тщаніемъ въ густоватое тѣсто; разкатай оное, разрѣжь въ полоски, округли сіи полоски, передѣлай въ маленькіе прецели, то есть плоскіе кренделькы, и запеки въ печи на листахъ бумаги, масломъ коровьимъ вымазанныхъ.

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюды для ужина въ ДЕКАБРѢ МѢСЯЦѢ.

ДЕКАБРЯ 1 ЧИСЛО.

Телячьи ноги въ темномъ соусѣ съ виноградным винолъ.

Телячьи ноги отвари мягко въ водѣ съ солью, нѣсколькими лавровыми листьями, и цѣлымъ кускомъ инбиря. Послѣ того подпали до темна муки въ маслѣ коровьемъ, влей бѣлаго вина, прибавь коринки, изкрошеныхъ миндаля и лимонной корки, сахара и гвоздики, и взвари; выбравъ изъ телячьихъ

ногъ кости, положи въ соусъ, и при-вари.

ДЕКАБРЯ 2 ЧИСЛО.

Пирогъ съ рыбьею икрою.

Икру ополосни до нѣсколька разъ водою теплою, а напослѣдокъ холодною; послѣ того изтолки въ иготи мягко, прибавь къ сему нѣсколько яицъ, муки, мушкатнаго цвѣта и лимонной корки; развтвори изъ сего жидкое тѣсто, которое, ежели будетъ густо, можно развести сметаною. Разтопи на сковородѣ масла коровьяго, выложи на оное растворъ, и запеки какъ яичницу; переворопи на другую сторону, и пообжарь румяно.

ДЕКАБРЯ 3 ЧИСЛО.

Взбитая яичница съ яблоками.

Взявъ хорошихъ яблокъ, очисть съ нихъ кожу, выкинь сѣмянники, и обжарь мягко въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою сахара. Взболтай въ кастрюлѣ яицъ сколько надобно, и сдѣлай обыкновенную яичницу; когда оную ворочаютъ ложкою, вмѣшай въ нее приготовленныя яица, и допеки.

ДЕКАБРЯ 4 ЧИСЛО.

Запеканые каштаны.

Облупи каштановъ сколько надобно, и ядра оныхъ свари въ розовой водѣ мягко. Послѣ того сдѣлай тѣсто изъ пшеничной муки, съ сахаромъ и корицею, на яицахъ и сметанѣ; обмочи въ семъ тѣстѣ каштаны, и обжарь румя-

но въ свѣжемъ салѣ. Подавая на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

ДЕКАБРЯ 5 ЧИСЛО.

Картофельной кисель.

Ближайшій къ тому способъ, сырые облупленные картофели отварить, разтерѣть ложкою съ прибавкою масла коровьяго или ветчиннаго сала, мѣлко изкрошенныхъ петрушки и лука. — Лучше однако дѣлать кисель сей изъ картофельной муки. Возьми чайную чашку верьхомъ сей муки, и, съ прибавкою пяти или шести яицъ, разболтай въ холодномъ молокѣ; разведи сей растворъ полуторымъ штофомъ молока, и на углевомъ жару при непрестанномъ вымѣшиваніи свари. Подавая на столъ, можно кисель этотъ посыпать сахаромъ и корицею.

ДЕКАБРЯ 6 ЧИСЛО.

Сельди чиненыя.

Вымачивая сельдей въ водѣ три или четыре дня, вынь изъ нихъ молоки, изруби мѣлко съ прибавкою двухъ яичныхъ желтковъ, малой доли травы петрушки, инбиря, перца, мушкатнаго цвѣта, и изтертаго бѣлаго хлѣба, смѣшай, и начинивъ симъ фаршемъ сельдей, обжарь оныхъ въ коровьемъ маслѣ.

ДЕКАБРЯ 7 ЧИСЛО.

Лолти изъ телячьяго сладкаго мяса.

Телячье сладкое мясо отвари въ мясномъ отварѣ, послѣ того съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей изруби мѣлко, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, инбиремъ, и замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ. Между тѣмъ нарѣжь ломтей бѣлаго хлѣба, омочи во взбитыхъ

яицахъ, намажь на ломти приготовленнаго фарша, усыпь изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и обжарь въ свѣжемъ салѣ.

ДЕКАБРЯ 8 ЧИСЛО.

Рагу яичное.

Яица отвари въ густую, разрѣжь каждое по поламъ, положи въ глиняную черепню, налей сливками, посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ, солью, изрубленою свѣжею травою петрушки, прибавь немалой кусокъ масла коровьяго, и увари до сгущенія.

ДЕКАБРЯ 9 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Супъ изъ малвазиръ-мадеры.

Возьми вина, малвазиръ-мадера называемаго, сколько надобно для супа, хорошій пряникъ, и вари; послѣ того пропусти, протирая и пряникъ, сквозь сито; приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, кардамономъ, корицею и сахаромъ. Далѣе, изруби крупно облупленаго миндаля, цуката, вареной въ сахарѣ и померанцовой корки; развари въ томъ же винѣ коринки, винныхъ ягодъ и финиковъ; положи все сіе въ процѣженной супъ. Напослѣдокъ изкроши въ сухарики сдобной булки, обжарь оные въ маслѣ коровьемъ, положи въ суповую чашу, а на нихъ вылей супъ.

Телятина приготовленная по Французски.

Возьми часть или двѣ телятины, вари въ кастрюлѣ, съ прибавкою мушкатнаго цвѣта, перца, розмарина и соли. Когда телятина поспѣетъ, вынь оную вонъ, дай осякнуть, и выложи на блюдо. Сдѣлай соусъ изъ восьми яичныхъ желтковъ, съ ложкою муки, истертою лимонною коркою, мушкатнымъ цвѣтомъ, сахаромъ, кускомъ масла коровьяго, стаканомъ вина виноградnаго и стаканомъ воды; приставь на огонь, и вари непрестанно мѣшая, чтобъ не свернулось: облей симъ соусомъ мясо, и запеки въ печи, или въ тортной сковородѣ. Можно сіе сдѣлать и въ кастрюлѣ, приставленной на жаръ, которую должно накрыть опрокинутою крышкою съ насыпаннымъ жаромъ, чтобъ телятина зарумянилась.

Печоное яблочное.

Створожь два штофа свѣжаго молока, сыворотку сцѣди, и творогъ выжми, чтобъ не осталось въ немъ ни мало сыворотки. Послѣ того изтолки творогъ съ полфунтомъ масла коровьяго, въ иготи; выложи въ ступку, и разотри въ оной въ сметану. Послѣ того прибавь туда же 6 яицъ цѣлыхъ и десять яичныхъ желтковъ, 36 золотниковъ растопленаго масла коровьяго, полфунта мягко изтолченаго сладкаго миндаля, лимонной корки, полфунта изтолченаго и просѣяннаго сахара, 30 очищеныхъ отъ кожи и на теркѣ изтертыхъ хорошихъ яблокъ, полфунта въ иготи изтолченыхъ пшеничныхъ сухарей; вымѣшивай, и напослѣдокъ прибавь туда же бѣлки отъ десяти яицъ въ пѣну взбитые. Вымажь блюдо съ высокимъ окрайкомъ масломъ коровьимъ, выложи въ него смѣсь, и запекай въ печи полтора часа.

Говяжій языкъ жареной.

Размачивай языкъ говяжій въ уксусѣ до тѣхъ поръ, какъ можно будетъ содрать съ него кожу; послѣ чего нашпекуй оной ветчинным саломъ, посыпь солью и перцомъ; на сковородѣ разтопи масла коровьяго, положи на оное языкъ, поставь въ печь и зажарь; подъ послѣдокъ выдави на него сокъ изъ лимона. Подавая на столъ, облей языкъ сокомъ съ сковороды, и посыпь мѣлко изкрошенною лимонною коркою.

Груши въ желѣ.

Возьми крупныхъ грушъ, очисть съ нихъ кожу, положи въ кастрюлю, налей краснымъ виномъ, прибавь сахара, корицы продолговатыми кусочками, лимонной корки, и упарь, чтобъ груши сдѣлались мягки. Послѣ того груши вынувъ, въ оставшій сокъ прибавь сахара, и вари до тѣхъ поръ, пока сдѣлается желе, или ягодникъ. Дай сему ягоднику остынуть. Подавая на столъ,

груши выложи на блюдо, желе выколупай ложкою, покрой онымъ груши, и покрой рѣдко продолговато-изкрошеною лимонною коркою.

Поелику грушевой сокъ собственно, не имѣетъ въ себѣ способности студениться; то не худо прибавлять къ сему золотника три разваренаго и процѣженнаго рыбьяго клея.

ДЕКАБРЯ 10 ЧИСЛО.

Яйца въ сѣткѣ.

Возьми сырой ветчины, телячьяго сладкаго мяса, печенокъ птичихъ, трюфелей, печерицъ, и тому подобнаго; изкроши все въ жеребейки, и обжарь въ разшопленномъ ветчинномъ салѣ, разведи отваромъ изъ телятины, и вари полчаса; напослѣдокъ подбей соусъ подпаленною мукою. Послѣ сего разболтай 10 яичныхъ желтковъ въ сме-

танѣ, бѣлки отъ сихъ яицъ взбей въ пѣну, вмѣшай то и другое въ остывшее рагу. Потомъ уложи кастрюлю телячьею сѣткою, т. е. сальникомъ; выложи въ него рагу, заложи концы сальника, и запеки въ печи. Подавая на столъ, выпрокинь сію снѣдь изъ кастрюли на блюдо.

ДЕКАБРЯ 11 ЧИСЛО.

Телячьи языки.

Отвари языки мягко, и, облупя съ нихъ кожу, изжарь на рашпарѣ надъ жаромъ, или на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ подпали до темна муки въ коровьемъ маслѣ, накапи виноградным виномъ смѣшаннымъ по половинамъ съ мяснымъ отваромъ, прибавь коринки, сахара, корицы, гвоздики, ли-

монной корки, взвари, и подавая на столъ, облей симъ соусомъ языки.

ДЕКАБРЯ 12 ЧИСЛО.

Яблочной кисель съ айвали.

Очистя съ яблокъ и айвъ кожу, изкроши оныя, и ужарь въ свѣжемъ салѣ столько, чтобъ смачивая слегка виноградным виномъ, можно было протерѣть сквозь сито. Послѣ того на трехъ или четырехъ яицахъ замѣси горсть изтолченаго миндаля, прибавивъ сахара по произволенію, и продолжай мѣшаніе четверть часа въ одну сторону; положи туда же протертыя яблоки, выдави сокъ изъ одного лимона, положи также обрѣзанную съ него и изкрошеную корку, продолжай вымѣшиваніе, прибавя напослѣдокъ горсть изтертаго бѣлаго хлѣба. Выложи смѣсь сію въ блюдо масломъ коровьимъ вымазан-

ное, и запеки произведя жарЪ снизу и сверьху.

ДЕКАБРЯ 13 ЧИСЛО.

Клецки изЪ лёгкаго.

Свари телячье легкое вЪ водѢ мягко, изруби оное мягко, и замѢси на яицахЪ, маслѢ коровьемЪ, молокѢ, сЪ прибавкою толченаго мушкатнаго цвѢта, изюма и коринки, малой доли муки, и столька истертаго бѢлаго хлѢба, чтобЪ вышло тѢсто надлежащей густопы. ПередѢлай оное вЪ клецки, обжарь вЪ маслѢ коровьемЪ, и облей темнымЪ соусомЪ сдѢланнымЪ на виноградномЪ винѢ.

ДЕКАБРЯ 14 ЧИСЛО.

Бѣлая колбаса изъ рыбы.

Обобравъ мясо съ карпя или щуки, изруби оное очень мѣлко. Размочи въ молокѣ мякиша бѣлаго хлѣба, разпусти пол-фунта масла коровьяго, положи изрубленную рыбу туда же, перемѣшай гораздо, съ прибавкою травнаго порошка и пряностей, также яицъ, сколько оныхъ надобно будетъ; разведи сметаною, вымѣси, и привари не много на слабомъ огнѣ. Когда сія смѣсь остынетъ, начини ею кишки, и отвари въ водѣ. Поспѣвшія колбасы выложи, и между двухъ салфетокъ дай онымъ остынуть; проколи колбасы въ разныхъ мѣстахъ иглою, обжарь на сковородѣ, и подавай къ какому нибудь густому соусу изъ огородныхъ растѣній, на прим. къ капустѣ, и проч.

ДЕКАБРЯ 15 ЧИСЛО.

Телячьи рубцы въ соусѣ луковомъ.

Вычистивъ рубцы надлежащимъ образомъ, отвари оные въ водѣ съ солью мягко. Обжарь въ продолговатыя полоски изкрошеннаго лука въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою малой доли муки, пока начнетъ желтѣть, влей по немногу мяснаго отвара и уксуса, приправь перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и уваривай. Напослѣдокъ, изрѣзавъ рубцы въ малые кусочки, положи въ соусъ, продолжай увариватъ, и, не задолго предъ отпусканіемъ на столъ, прибавь кусокъ масла коровьяго.

ДЕКАБРЯ 16 ЧИСЛО.

Бѣднякъ.

Изрѣжь въ ломти бѣлаго хлѣба, на нихъ не много молока, только чтобы ломти смочить; выпусти на сіе сколько угодно яицъ, и присоли. Потомъ распусти въ сковородѣ свѣжаго сала или масла коровьяго, выложи на оное ломти, поставь на жаръ, накинь опрометкою, также съ жаромъ; изжарь до подсушенія, и подавай съ огня.

ДЕКАБРЯ 17 ЧИСЛО.

Вечерній столъ госпиной.

Похлебка изъ телятины въ пудингѣ.

Вырѣжь мякоти отъ теллячей задней ноги, изкроши мѣлко, съ прибавкою жирной свинины и почечнаго сала; послѣднихъ должно взять меньше, нежели теляпины; изруби оныя, и еще одну луковицу очень дробно: далѣе, приправь солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и петрушкою; на каждый фунтъ сего крошева выпусти по два яйца, и вмѣшай нѣсколько изтертаго бѣлаго хлѣба. Смѣсь сію положи въ салфетку масломъ коровьимъ вымазанную, завяжи, и вари сей пудингъ 3 часа въ водѣ. Между тѣмъ пригоповь крѣпкой мясной отваръ, подбей оной либо яицами, или въ маслѣ подпаленною мукою, положи сморчковъ, и естьь-

ли можно имѣть, то и чиненыхъ раковъ, а по крайней мѣрѣ вмѣсто обыкновеннаго коровьяго, употреби раковое масло. Положи пуддингъ въ чашу, а на него вылей супъ.

Куры въ сладко-пряномъ соусѣ.

Куръ разнявъ на части, обжарь до подсушенія въ маслѣ коровьемъ; послѣ того переложи оныхъ въ кастрюлю, налей виномъ смѣшаннымъ по поламъ съ мяснымъ отваромъ, и съ примѣсью малой доли розоваго или лимоннаго уксуса, вари пока выкипитъ половина. Между тѣмъ распарь смоченнаго виноградным виномъ бѣлаго хлѣба, чтобы разбухъ; протри оной сквозь сито въ соусъ, дабы оной огустить; приправь инбиремъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, присенетомъ и довольнымъ количествомъ сахара; выдави сокъ изъ одного померанца, посыпь мѣлко изрубленною лимонною коркою, и накрывъ вари, пока соуса останется мало. Сей

соусъ долженъ быть много приправленъ пряностьми; подавая на столъ, надлежитъ соусъ сей еще посыпать присенетомъ.

Карли по Жидовски.

Ошелушивъ и выпотрошивъ карпей, положи оныхъ въ уксусъ, съ прибавкою перца и гвоздики. Налей въ сковороду бѣлаго пива, положи масла коровьяго, взогрѣй, выложи туда же карпей съ уксусомъ и пряностьми, вари полчаса, пока сокъ въ сковородѣ повыкипитъ и сгуститъ. Естьли угодно, то можно въ сей соусъ прибавить коринки и лимонной корки.

Андулеты изъ телятины, на вертелѣ.

Изруби телятины мягко, съ прибавкою пряностей, соли и правнаго порошка, также двухъ яичныхъ желтковъ; намажь сего фарша на тонкіе ломтики вешчиннаго сала, но довольно

широкіе; закатай оные, и взоткни на тонкой желѣзной прутъ, которой привяжи къ большому вертелу, изжарь, и подавай на блюдѣ, подливъ подъ нихъ немного мяснаго сока.

Яблочной компотъ красной.

Чтобъ яблоки имѣли и въ компотѣ свой красной цвѣтъ, надлежитъ для сего взять краснокожихъ яблокъ, оботрѣть полотенцемъ, и одно по другомъ класть въ сковородку, налить краснымъ виномъ и варить. Послѣ того очистить съ яблокъ кожу, и опять вылить на нихъ вино, въ которомъ онѣ варились; прибавить не много распущенаго праганта, сахара и корицы, переложить въ блюдо и приварить на горячей золѣ.

ДЕКАБРЯ 18 ЧИСЛО.

Яичница съ копчеными сельдями.

Разболтай въ молокѣ сколько надобно яицъ, съ прибавкою муки или истертаго бѣлаго хлѣба, и соли; распусти на сковородѣ масла коровьяго, сельдей копченыхъ или паровыхъ, изщипи въ кусочки, положи въ масло, потомъ вылей яичной растворъ, и изжарь какъ обыкновенную яичницу.

ДЕКАБРЯ 19 ЧИСЛО.

Сальникъ изъ телячьяго легкаго.

Отваривъ телячье легкое въ водѣ, изруби оное, переложи на блюдо, возьми горсть коринки, столько же истертаго бѣлаго хлѣба, пять яицъ, приправь пряностями, и замѣсивъ заверни сей фаршъ въ телячій сальникъ. Далѣе, распусти въ сковородѣ свѣжаго

сала; положи въ него начиненой сальникъ, и жарь медленно на углѣхъ. Къ сему сальнику можно подавать соусъ изъ ягодъ свѣжаго винограда, также вишенной, изюмной и проч.

ДЕКАБРЯ 20 ЧИСЛО.

Залеканыя сливки.

Снѣдь сія надлежитъ въ число тѣхъ приготовленій, кои во Французской поварнѣ называются кремы. Съ бутылкою сливокъ смѣшивай мало по малу двѣ горсти муки крупичатой, или еще лучше изъ пшена сарацинскаго; прибавь туда же 8 или 9 яичныхъ желтковъ, и взбей мутовкою. Переложи послѣ того въ кастрюлю, приставь на жаръ, и при непрестанномъ мѣшаніи свари въ густоту яичницы; надлежитъ сію снѣдь присолить, прибавить въ нее коровьяго масла и обтертой съ лимона

корки. Когда снѣдь сія поспѣетъ, посыпь желѣзной поваренной листъ мукою, выложи на нее кремъ, и дай оному расплыться; и когда остынетъ изрѣжь въ произвольные куски, обжарь въ свѣжемъ салѣ и посыпь сахаромъ. Можно же сей кремъ запекать на сковородѣ, какъ яичницу, и съ обѣихъ сторонъ прижарить румяно.

ДЕКАБРЯ 21 ЧИСЛО.

Картофели съ маіораномъ и ветчинным саломъ.

Картофели отвари, очисти и изкроши; далѣе изкроши ветчиннаго сала въ жеребейки, обжарь въ ономъ ложку муки, также изкрошеныхъ маіорана и тимона, накати мяснымъ отваромъ и упаривай въ этомъ изкрошеные карто-

фели. Можно прибавить къ сему и анчоусовъ.

ДЕКАБРЯ 22 ЧИСЛО.

Гусиной потрохъ.

Гусиной потрохъ отвари въ водѣ. Между тѣмъ очисти яблокъ, изкроши оныя въ жеребейки, обжарь въ коровьемъ маслѣ мягко, налей виноградным виномъ, прибавь сахара, коринки, мушкатнаго цвѣта и инбиря, а наконецъ свареной гусиной потрохъ, и привари.

ДЕКАБРЯ 23 ЧИСЛО.

Клецки изъ икры карпей.

Икру отваривъ въ водѣ, изруби, разтирай и взбивай съ коровьимъ масломъ, пока вспѣнится; выпусти туда

же нѣсколько яицъ, прибавь изтертаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта и соли; замѣси все сіе, чтобъ вышелъ родъ тѣста не очень крутаго; отколупывай отъ онаго ложкою клецки, и тотчасъ клади въ кипящую на огнѣ воду. Для соуса къ симъ клецкамъ обваляй въ мукѣ масла коровьяго, положи въ каструлю, прибавь виноградnаго вина, разведеннаго по поламъ водою, также сахара, мушкатнаго орѣшка и сокъ изъ одного лимона, и увари; подбей наконецъ соусъ яичными желтками и выложи на клецки.

ДЕКАБРЯ 24 ЧИСЛО.

Пшонные пирожки съ макомъ.

Развари въ молокѣ четверть фунта пшена сарацинскаго; столько же вѣсомъ мака особливо развари въ молокѣ: послѣ сего смѣшай то и другое вмѣстѣ, съ прибавкою четверти фун-

на коровьяго масла. Когда остынетъ, прибавь не много въ сливкахъ размоченаго шафрана, четверть фунта сахара, крошечку соли, мушкатнаго орѣшка, толченаго миндаля, обтертую корку съ одного лимона, выпусти 12 яицъ; вымѣшавъ поклади сей замѣсъ въ бумажныя, масломъ коровьимъ вымазанныя коробочки; въ каждую на палецъ толщиною, и запекай въ печи полчаса. Отпуская на столъ, выложи пирожки изъ коробочекъ, посыпь сахаромъ и корицею, и загласируй водя надъ ними раскаленную желѣзную лопатку.

ДЕКАБРЯ 25 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Супъ изъ фазана, или тетерева.

Фазана, а въ недостаткѣ онаго взявъ тетерева, изжарь на вертелѣ;

отрѣжь отъ онаго хлупь, слупи долой кожу, мясо же изрѣжь въ тоненькіе ломтики, и отложи къ сторонѣ. Ноги и проній остатокъ изполки въ иготи мягко; скроши четверть фунта сырой ветчины, нѣсколько луковицъ, кореньевъ моркови и петрушки въ жеребейки или ломтики, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою муки; положи туда же изполченаго фазана, разведи крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, и вари полчаса. Послѣ того счерпай жиръ, пропусти супъ сквозь сито, присоли сколько надобно, и поставь на горячую золу, чтобъ не остыло. Печонку фазанью, съ прибавкою трюфелей изруби дробно, положи въ посудину, влей туда же суповую ложку кулиса, выпусти три яйца цѣлыхъ, приправь солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; вымажь маленькую кастрюльку масломъ коровьимъ, положи въ нее печонку съ прочимъ, поставь въ большую кастрюлю налитую кипяткомъ, а сію въ печь

на четверть часа. Наконецъ изрѣзанную фазанью хлупь положи въ суповую чашу, потомъ туда же изъ маленькой кастрюлечки, и послѣ вылей супъ. Такимъ же образомъ можно приготовлять супъ изъ жирнаго каплуна.

Телячья нога съ капорсами.

Взявъ заднюю ногу телятины, избей оную, и обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ коровьемъ; послѣ того накати мяснымъ отваромъ, прибавь мушкатнаго цвѣта, лавроваго листа, въ ломтики изрѣзанной лимонъ, и вари. Когда довольно уварится, прибавь капорсовъ, и еще привари.

Тимбалъ изъ кислой капусты съ лососиною и яблоками.

Развари кислую капусту въ водѣ, выжми оную и обжарь въ раковомъ маслѣ. Въ тоже время отвари особливо два фунта лососины, и выбери изъ ней кости. Далѣе, очисть кожу съ хоро-

шихъ яблокъ, и выкинь изъ нихъ сѣмянники, а потомъ развари мягко въ бѣломъ винѣ, съ прибавкою сахара, корицы и лимонной корки. Послѣ того форму тимбальную, или хотя кастрюлю, обложи внутри всю листомъ раскатаннымъ изъ сдобнаго тѣста; положи въ нее слой капусты, потомъ слой яблокъ съ ихъ отваромъ, далѣе лосося, и, ежели можно имѣть, вылущеныхъ раковыхъ шѣекъ; послѣ того опять слой капусты, и въ прежнемъ порядкѣ прочаго, пока тимбалъ наполнишь: верхній слой долженъ быть капустной. Заложи остатки тѣстянаго листа, разправь и запекай въ печи 3 часа. Къ сему тимбалу подай слѣдующій соусъ:

Отрѣжь по фунту телятины и ветчины, половину курицы, и естьли можно прибавь къ тому рябца, изруби мѣлко; обжарь въ коровьемъ маслѣ, и съ прибавкою нѣсколькихъ кусточковъ селлереи, лука, пряностей и двухъ стакановъ мяснаго отвара, сложи все въ

оловянную флягу, завинти оную винтомъ, и вари 4 часа въ кипящей водѣ. Наконецъ процѣди соусъ, и подавай къ пимбалу.

Гусь жареной, чиненой.

Вылущи каштановыхъ ядръ изъ лузги; облупленнаго миндаля изкроши въ полоски, очисть и разрѣжь въ куски яблокъ, прибавь обжаренаго въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба и обмытаго изюма, смѣшай и начини гуся; взотки на вертѣлъ, и изжарь сочно. Сперва помазывай гуся саломъ, истекающимъ изъ него въ подставленную сковороду, а наконецъ чистымъ коровьимъ масломъ, и доверши жареніе.

Салатъ изъ апельсиновъ.

Апельсины вари не много въ виноградномъ винѣ; послѣ того вынувъ, подлупи на нихъ кожу, но такъ чтобъ оная держалась. Положи апельсины на блюдо, налей хорошимъ виноградным

винсмъ, прибавь сахара, и запеки поставивъ блюдо на горячую золу, чтобъ вино почти все выпрѣло.

ДЕКАБРЯ 26 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной:

Супъ съ устрицами.

Подпали до свѣтло-желта муки въ коровьемъ маслѣ, разведи мяснымъ отваромъ; изруби 20 очищенныхъ устрицъ, положи оныхъ въ варящійся супъ, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и инбиремъ, выдави сокъ изъ одного лимона; положи дюжину очищенныхъ устрицъ цѣлкомъ, и продолжай варенie. Напослѣдокъ подбей супъ яичными желтками, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба; посыпь супъ мѣлко

изкрошенною лимонною коркою и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Гусь съ ветчиною и каштанами.

Очистивъ гуся надлежащимъ образомъ, разними онаго на части, и приставь на огонь въ кастрюлѣ съ водою. Положи туда же кореньевъ, поваренныхъ травъ и лука; вари до тѣхъ поръ, чтобъ гораздо повыкипѣло, и осталося бы сока не много, но сгущеннаго. Между тѣмъ очисти каштаны, нарѣжь ветчины въ тонкіе ломтики, и мочи въ молокѣ. Потомъ подпали муки въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою мѣлко изрубленнаго лука, положи туда же ветчину, ужарь, накати сокомъ отъ гуся, и привари. Когда ветчина сдѣлается мягка, положи туда же каштаны, и еще привари. Выложи гуся на блюдо, и облей приготовленнымъ соусомъ.

Тенсингъ.

Облупи и изполки три четверти фунта фисташекъ и четверть фунта сладкаго миндаля мягко, съ прибавкою одного яйца; размочи въ молокѣ мякишь отъ двухъ Французскихъ хлѣбовъ, опять выжми; разотри полфунта масла коровьяго съ двенадцатью яичными желтками, лока вспѣнится; прибавь полфунта сахара, съ мѣлко изрубленною коркою съ одного померанца, двумя счепотями корицы; взбей 8 яичныхъ бѣлковъ въ пѣну; смѣшай все, выложи въ кастрюлю выложенную масломъ коровьимъ смазанною бумагою, и запекай часъ въ печномъ вольномъ духу. Между тѣмъ на блюдѣ сдѣлай изъ тѣста высокой окраекъ, запеки въ печи; выпрокинь въ него тенсингъ, и вправь въ окраекъ. Взвари наконецъ два стакана вина Французскаго, съ лимонною коркою и корицею, подсласти сахаромъ. Наколи тенсингъ шпековальною иглою,

вылей взвареное вино, приставь на жаровню, и выпаривай, пока вино все вылетитъ парами.

Спинка телятины по Княжески.

Обруби телятины спинную часть, очисти, оправь и нашпекуй много ветчинымъ саломъ; положи оную въ продолговато-круглую посудину; далѣе, возьми сколько надобно кислой сметаны, въ ломтики изрѣзаннаго лука, кореньевъ морковныхъ и петрушечныхъ, соли, вскипяти все сіе до нѣсколька разъ, и когда остынетъ, вылей на телячью спинку и оставь стоять ночь. На другой день жарь спинку на вертелѣ три часа; взбей 6 яичныхъ желтковъ съ сметаною, и помазывай жарящуюся спинку, чтобъ сдѣлалась на ней корка. Сметаною помазывать должно слегка, но часто; инако оная скоро отъ жара изсыхаетъ. Для соуса къ сему жареному увари бутылку сметаны, пока укипитъ половина, разведи оста-

шее сокомъ стекавшимъ изъ жаренаго, или подбей мукою подпаленною въ маслѣ коровьемъ, взвари, и подавай.

Взваръ изъ пряника вмѣсто салата.

Изотри сухой пряникъ, изполки орѣховыхъ ядръ, и, смачивая хорошимъ виноградным виномъ, пропри сквозь сито; дай поупрѣть на горячей золѣ, и подавай къ жареному.

ДЕКАБРЯ 27 ЧИСЛО.

Клецки яблочныя.

Яблоки очистивъ изкроши, изруби мѣлко, и обжарь въ свѣжемъ салѣ; прибавь въ половину противъ оныхъ изтертаго хлѣба бѣлаго, далѣе корички, толченаго сахара, корицы, и замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ. Передѣлай въ клецки, обвалянй оныя въ мукѣ, и обжарь въ свѣжемъ салѣ. Мож-

но сіи клецки подавать сухія, или съ какимъ угодно сладковатымъ соусомъ.

ДЕКАБРЯ 28 ЧИСЛО.

Грильядъ изъ гусиныхъ стегнъ.

Взявъ гусиныхъ стегнъ, обѣ ножныхъ кости изъ нихъ вынь, а потомъ отваривай въ водѣ съ лукомъ, тимономъ, пряностьми и солью. Возьми гусиныхъ лапъ и свиныхъ ногъ, мягко въ водѣ отвареныхъ, изруби мѣлко, по выбраніи изъ нихъ костей; склади все сіе въ горшокъ, залей гусинымъ саломъ, и къ дальнѣйшему употребленію храни въ холодномъ мѣстѣ. Когда надобно стегна сіи подавать на столъ, обжарь оныхъ сколько надобно на рашпарѣ. Подавай съ уксусомъ и провансъ-

кимъ масломъ, прибавивъ мѣлко изрубленнаго лука и перца.

ДЕКАБРЯ 29 ЧИСЛО.

Яичница съ свеклою.

Свеклу большую свари въ водѣ, чтобъ сдѣлалась мягка; послѣ чего изшолки оную въ каменной игоши, прибавь четыре яичныхъ желтка, двѣ ложки муки, три ложки сметаны, прибавь сахара, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и влей рюмку Французской водки. Запеки на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, и подавая укрась вѣточками зелени.

ДЕКАБРЯ 30 ЧИСЛО.

Запеканная бѣлая капуста.

Вырѣзавъ изъ кочня кочарыгу, листы изруби мѣлко, и отвари въ водѣ съ солью. Послѣ того откинь на рѣшето, чтобъ вода стекла. Въ кастрюлѣ разтопи масла коровьяго, положи въ него капусту, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь масла коровьяго, изтертаго бѣлаго хлѣба и двѣ ложки молока; ужарь на слабомъ углевомъ жару и вымѣшивай чтобъ не пригорѣло. Когда капуста упрѣетъ, выложи въ другую посудину, посыпь изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и запеки.

ДЕКАБРЯ 31 ЧИСЛО.

Чиненые ломти миндальные.

Зачерствѣвшій бѣлой хлѣбъ изрѣжь въ тонкіе ломти, и обжарь оные

въ маслѣ коровьемъ. Послѣ того отвари коринки и изкрошеной лимонной корки, въ виноградномъ винѣ, по поламъ съ водою смѣшанномъ; прибавь сахара и корицы, и намажь на ломти. Потомъ сдѣлай заварное тѣсто, заверни въ ономъ ломти, изпеки, и подавая посыпь сахаромъ.

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

относящіяся

до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Декабрѣ.

Говяжья голова сдавленная, прочная снѣдь въ запасъ.

Выбери для сего голову не очень жирную, и отвари въ водѣ съ солью мягко. Вынувъ изъ отвара, выбери всѣ кости, а мясо разщипи въ мѣлкіе кусочки, приправь толченными перцомъ, гвоздикою, инбиремъ, маіораномъ, тимономъ и солью, перемѣшай, склади въ салфетку, округли и завяжи. Поло-

жи завязанное въ салфеткѣ между двухъ досокъ, наложи гнѣтъ, и оставь лежать на сутки. Послѣ того выложи изъ салфетки въ блюдо глубокое, и налей крѣпкимъ уксусомъ. Для употребленія отрѣжь сего ломтиками, изрѣжь яблокъ въ жеребейки, и обливъ уксусомъ, подавай.

Записка, какъ дѣлать ветчинную эссенцію.

Возьми ломтиковъ сырой ветчины, избей оные ножевымъ обухомъ и обжаривай въ кастрюлѣ съ малымъ количествомъ растопленнаго сала: приставь на рашпарную рѣшетку, брось счепоть муки и мѣшай ложкою, пока сокъ въ кастрюлѣ покраснѣетъ. Тогда подбавь сока телячьяго (смотри въ Ноябрѣ въ Поваренныхъ Запискахъ), пучекъ травы петрушечной, и другихъ поварен-

ныхъ травъ, гвоздики, головку чеснока, горсть рубленыхъ печерицъ, нѣсколько рубленыхъ трюфелей, корокъ бѣлаго хлѣба, крощечку уксуса; и когда уварится, сквозь сито процѣдя сложи въ бутылку. — Сія эссенція идетъ въ приправу рагу и соусовъ, и сообщаетъ онымъ отличный вкусъ.

Записка о маринадахъ.

Называютъ симъ именемъ соусъ, въ которомъ мочатъ мяса и другія вещи, для удобренія и умноженія въ нихъ вкуса. Маринадамъ главнымъ основаніемъ служитъ уксусъ, а прочія вмѣси состоятъ изъ пряностей, душистыхъ и другихъ огородныхъ травъ, также иныхъ вещей. Здѣсь для свѣденія предложится о нѣсколькихъ разныхъ маринадахъ, чтобы могли оные служить образцемъ для прочихъ.

Маринадъ для цыплятъ и молодыхъ голубей. Разнявъ каж-

даго цыпленка или голубенка на четверо, вымачивай въ лимонномъ сокѣ, разведенномъ водою, приправленномъ солью, перцомъ, гвоздикою, цибулею, или обыкновеннымъ изрубленнымъ лукомъ, и лавровымъ листомъ: держать ихъ въ семъ маринадѣ три часа. Послѣ чего приготовляютъ разнымъ образомъ. — Въ семъ же маринадѣ вымачиваютъ рябцовъ.

Маринадъ для телятины и баранины употребляется тотъ же.

Маринадъ для крупной дичины состоитъ изъ уксуса, съ солью, перцомъ, лукомъ, или кому угодно съ чеснокомъ, съ прибавкою крупно растолченныхъ можжевеловыхъ ягодъ.

Маринадъ къ заготовленію нѣкоторыхъ рыбъ въ прокъ. Симъ способомъ запасаютъ миногъ, ряпуху, пескарей, гольцовъ, и иныхъ. Сперва должно обжарить оныхъ въ маслѣ прованскомъ, и потомъ уложивъ въ боченочекъ, послойно пересыпать

солью, истолченными перцомъ, гвоздикою, лукомъ или чеснокомъ, лавровымъ листомъ, и заколотить дно; послѣ чего налить взваренымъ уксусомъ, и боченокъ закупоривъ содержать въ холодномъ мѣстѣ.

Записка, какъ дѣлать поваренной сбитень.

Изтолки порознь, четверть фунта перца, столько же инбиря, по 8ми золотниковъ гвоздики, мушкатнаго орѣшка и корицы. Смѣшавъ сіе, просѣй сквозь сито, и сложивъ въ бутылку заткни крѣпко и содержи въ сухомъ мѣстѣ. Можно въ сей сбитень прибавлять порошка печеричнаго, сморчковаго и опеночнаго.

Сбитень для пирожнаго. Составляется изъ 16 золотниковъ инбиря, 8 золотниковъ перца бѣлаго, и по сколько же корицы и гвоздики.

Записка, какъ дѣлать социски.

Возьми свѣжаго свинаго мяса и сала по равну; можно прибавить къ сему куринаго бѣлаго мяса и пупковъ; также не много ветчины сырой. Изруби сіе мѣлко, съ прибавкою лука, приправь солью и пряностями, и замѣси на яичныхъ желткахъ. Начини симъ вычищеныя кишки свиныя или бараньи, и передѣлай въ социски желаемой величины.

О запасѣ зимнемъ плодовъ садовыхъ, какъ должно оной сохранять.

Желая сберечь въ зиму на долгое время садовые плоды, надлежитъ знать время когда оные снимать, чтобъ не дать имъ выспѣть на деревѣ. Долговременная прочность плодовъ въ лежаніи, большею частью отъ сего за-

виситъ. Ежели время улучено не будетъ, и плоды сняты рано; то они сморщатся, тѣло получатъ вязкое и безсочное. Но какъ озимые плоды на деревьяхъ выспѣвать не могутъ, при томъ же цвѣта своего не перемѣняютъ, и не содѣлываются мягче; то трудно узнать надлежащее къ снимáнію оныхъ время. Одинъ только признакъ спѣлости состоитъ въ томъ, что должно плодъ взять за стебелекъ двумя пальцами, и полегоньку покачивать изъ стороны въ сторону, пока оной сломится: естьли отломъ окажется равенъ и гладокъ, то можно плоды снимать; но ежели оной будетъ неравенъ и вызубристъ, то должно еще нѣсколько дней обождать. Сверьхъ сего надлежитъ знать въ точности роды своего овоща, чтобы по ихъ прочности лучше можно было расположить время къ сниманію.

Для сего занятія надлежитъ избирать день ясной, чтобъ съ овощами

не внесть сырости въ овощницу, и чрезъ то въ послѣдствіи не подастъ случая къ гнилости. Сниманіе производить съ возможною осторожностію, чтобы плодовъ не побить и не давить. Почему людей къ сниманію употребляемыхъ надлежитъ вразумить, чтобъ они до плодовъ, сколько можно, руками бы не касались, не отрывали маленькихъ сучковъ, которыми при высыпаніи изъ кошницъ плоды повреждаетъ, и не помногу бы въ каждый разъ клали плодовъ въ кошницу или мѣшокъ, чтобы они отъ собственной своей тяжести не раздавливалась. Когда же принуждены будутъ отрясать вѣтьви, до которыхъ достигнуть не можно; то прежде отрясанія, приготовляли бы подъ перевомъ постель изъ тюфяковъ, или толсто настланной соломы, или растягивали бы ко вбитымъ кольямъ простыни, а чрезъ то бы упадающіе плоды спасали отъ побитія.

Послѣ снятія плодовъ, не довольно еще того, чтобъ каждаго рода плоды, даже съ каждаго дерева порознь откладывали, потому что плоды на одномъ деревѣ поспѣваютъ ранѣе, нежели на другомъ, въ разсужденіи мѣста, на какомъ дерево стоитъ, и здоровости онаго, поелику плоды на больныхъ деревьяхъ поспѣваютъ ранѣе: надлежитъ еще произвести разборъ плодамъ; поврежденные, червоточенные и несовершенные, откладывать для скораго повареннаго расхода, и особливо отъ неповрежденныхъ и хорошихъ. Когда въ недостаткѣ собственнаго сада, принуждено бываетъ плоды покупать: въ семъ случаѣ, всѣ вышеупомянутыя предосторожности мѣста не имѣютъ, но тѣмъ рачительнѣе должно поступить въ разборѣ, плодовъ цѣлыхъ отъ поврежденныхъ, и добрыхъ отъ худыхъ. Неповрежденныхъ плодовъ въ кучи ссыпать не должно, потому что они отчасти въ

нихъ съ лишкомъ разгорячаются, и испареніямъ нужныхъ плодовъ препятствуютъ; частью же для того, что нижніе тяжестію верьхнихъ раздавливаютъ. Должно при перенашиваніи плодовъ остерегаться, чтобъ оныхъ не терѣть и не толкать.

Сбереженіе плодовъ на долгое время зависитъ отъ хорошаго мѣста въ домѣ, гдѣ они сохраняются. Когда нѣтъ особливой овощницы, то должно въ домѣ избирать сухой покой, ни холоду, ни теплотѣ съ лишкомъ неподверженный; для того что не хорошо плоды прямо съ дерева снявъ вносить въ погребъ, или укладывать въ запираемую посудину. Плоды снятые съ дерева, испускаютъ еще изъ себя испаренія, а сему испаренію надлежитъ кончиться прежде, нежели перенесены они будутъ на зимованіе. Ежели въ семъ покоѣ плоды освѣщаетъ много солнцемъ, то улеживаются они скорѣе; но вообще холодъ вреденъ для нихъ не

столько, какъ теплота, лишь бы не былъ то морозъ со влажностью. Къ опредѣленію настоящаго степеня теплоты, не худо имѣть Реомюровъ тепломѣръ, и по оному теплота для плодовъ не должна быть свыше шести градусовъ отъ точки замерзанія: когда же то случится, надлежитъ немедленно воздухъ чрезъ отвореніе оконницы охолодить. Съ другой стороны надобно остерегаться, чтобъ не захватило плодовъ и морозомъ: и чтобъ оный скорѣе можно было замѣтить, по ставятъ-у дверей и оконъ чашки съ холодною водою; какъ скоро на оныхъ начнетъ появляться ледокъ, слѣдуетъ покой немедленно протопить, или инымъ способомъ холодъ уничтожить. Къ изведенію изъ овощнаго покоя нечистаго, сгустившагося, или гнилаго воздуха, надлежитъ въ оконницахъ имѣть вѣтрильники, или чрезъ отвореніе форточки и двери произвесть сквозной вѣтръ. Не мень-

ше того, много содѣйствуетъ къ поддержанію въ овощномъ покоѣ нужной температуры, когда оной находится надъ другимъ покоемъ, которой зимою топятъ; вторая отъ сего выгода та, что сей покой всегда бываетъ сухъ. Что покой овощной должно всячески отъ доступа мышей сберегать, о томъ напоминать не нужно.

Въ семъ покоѣ надлежитъ сдѣлать палати изъ тесничекъ, или полки, лучше же всего подмостки, съ рѣшетками сплетенными изъ ивовыхъ прутьевъ, и окрайками, и на оныхъ плоды одинъ по другомъ укладывать. Лучшіе плоды укладывать на сихъ палатяхъ надлежитъ такимъ образомъ, чтобъ груши цвѣточнымъ глазкомъ приходили бы внизъ, а черешкомъ вверьхъ; яблоки же сему напротивъ, черешкомъ внизъ, а глазкомъ вверьхъ. Для лучшаго обозрѣнія плодовъ, не худо доски или рѣшетки на сихъ палатяхъ настлать наклономъ, къ передней сто-

ронѣ ниже, а къ задней выше; но какъ въ семъ разположеніи задніе плоды могутъ скатываться, то стараются предотвратить сіе, настилая палати сухимъ мохомъ, съ соломенною рѣзкою и отрубями, и плоды въ сію подстилку впискиваютъ, чтобъ они съ мѣста тронуться не могли.

Плоды хуждшіе или поврежденные, отобранные отъ прочихъ, кладутъ на соломѣ, настланной на полу въ томъ же покоѣ; однакожъ не въ кучу, для того что въ семъ состояніи они скорѣе сгнить могутъ.

Поелику не всѣ плоды улеживаются въ одно время, потому надлежитъ разумѣть признаки ихъ зрѣлости, чтобы вѣдать, которые изъ нихъ поспѣли къ употребленію. На нѣкоторыхъ перемѣняется зеленый ихъ цвѣтъ больше или меньше въ желтоватый оттѣнокъ; другіе же цвѣта своего не перемѣняютъ, и надобно умѣть зрѣлость ихъ узнавать ощупы-

ваніемъ. Для сего слѣдуетъ взять плодъ въ руку, и большимъ пальцомъ слегка подавливать около черешка: ежели тѣло плода въ семъ мѣстѣ давленію пальца уступаетъ, знакъ что зрѣлость его дошла, и годно уже оное къ употребленію; въ противномъ случаѣ должно оставить плоды еще улеживаться. Между тѣмъ подавливаніе сіе надлежитъ производить съ великою осторожностію и очень плавно, чтобы на плодѣ не произошло отъ того пятна, отъ котораго онъ можетъ загнить, и сдѣлаться некрасивъ или невкусенъ.

Естьли же нѣтъ въ домѣ особливаго покоя для плодовъ, который бы предъ наступленіемъ зимы протапливать было можно; то предъ началомъ большихъ морозовъ, надлежитъ прибрать оные въ другое мѣсто. Потребно имѣть для сего кадки не очень большія, или высушеные ящики и сундуки, и здоровые плоды со тщаніемъ во оныя

укласть, накрыть, запереть и поставить сперва въ такомъ мѣстѣ дома, гдѣ былъ бы свободной воздухъ, а наконецъ перенесть въ погребъ.

Укладываемой въ кадки овощь большею частью перестилаютъ, отрубями, соломенною рѣзкою или мохомъ, вывѣтренными и высушенными. Дно кадки или сундука настилать должно сими вещами, потомъ класть плоды, и перестилать не токмо между каждымъ слоемъ, но и отъ стѣнъ, чтобъ плоды къ дереву не притыкались. Предосторожность сія защищаетъ отъ гнилости и мороза, такъ что укладенный симъ образомъ овощь, можно оставить до Рождества не осматривая. Около сего времени надлежитъ перебрать овощь, попортившійся отложить прочь, отдѣлить улежавшійся для расхода, а прочій опять укласть тѣмъ же образомъ, но въ разныя меньшія кадочки: въ семъ состояніи конечно уцѣлѣютъ они до Святой Недѣли.

Къ хорошимъ лежалымъ яблокамъ прибавляютъ по немногу сухаго бузинна-го цвѣта; отъ чего заимствуютъ они настоящій мушкатный вкусъ. Естьли между слоями плодовъ укладены какія нибудь постороннія вещи, то кадочекъ или сундуковъ (кои не должны быть изъ сосноваго или еловаго дерева) перебирать и перекладывать уже не надлежитъ.

Когда нѣтъ удобности озимый овощь содержать въ особливомъ покоѣ, на пространномъ подмостѣ; то надлежитъ оной, какъ скоро снятъ будетъ съ дерева, по вышесказанному разобрать, и лучшіе плоды не медливъ укласть въ бочки или кадки, пересыпая отрубями, рѣзкою и тому подобнымъ, бочки заколотить, а въ кадки вставить плотныя крышки, и поставить на свободномъ воздухѣ, однакожъ подъ крышкою. Не должно однако брать къ сему посуды бывшей съ солью, ибо дерево

оною уже напиталось, и всегда можетъ подавать случай къ сыpости.

Плоды червоточеные, побитые и загнившіе, откладываютъ къ скорому расходу, или высушиваютъ и другимъ образомъ запасаютъ въ прокъ. Ежели же со всею предосторожностію, окажутся иногда согнившіе плоды; не должно и такихъ бросать, но собирать въ бочку, поставленную въ углѣ овощнаго покоя: класть въ нее падалицу и разные очистки плодовъ. Когда все сіе перегніетъ, можно изъ онаго дѣлать очень хорошій уксусъ; о чемъ предписаніе сдѣлано будетъ въ надлежащемъ мѣстѣ.

О сушеніи яблокъ.

Что сушеныя яблоки, бывъ очищены отъ кожи, получаютъ несравненно лучшій вкусъ, вещь то довольно извѣстная. Такимъ образомъ очистивъ съ яблокъ кожу, должно яблоко каждое

разрѣзать по поламъ или на четвертины; малыя же яблоки проколоть трубочкою, чтобъ вынуть изъ нихъ сѣмянники. Приготовленныя такимъ образомъ яблоки должно не медливъ класть въ горячую печь, чтобъ на воздухѣ лежавъ не потемнѣли; въ разсужденіи чего и очищаніе яблокъ надлежитъ производить въ вечеру, чтобы положить въ готовую печь до утра, и естьли не высохнутъ до сего времени, то на другой день можно оныя досушить. Хотя роды сочныхъ плодовъ, каковы сливы, вишни и подобные, сначала засушиваютъ въ печномъ вольномъ духу, чтобы они надувшись не треснули, и сока своего не пролили; но даютъ оному сперва сгуститъ, а потомъ мало по малу прибавляя жара, досушиваютъ: съ яблоками надлежитъ поступать совсѣмъ напротивъ. Сіи должно вдругъ подвергать самому сильному жару, и чтобъ послѣ того оной мало по малу убывалъ.

Имѣя небольшой запасъ плодовъ, можно употреблять къ сушенію оныхъ обыкновенную хлѣбную печь, даже горячія лежанки. Яблоки покласть на рѣшеты, подостлавъ бумаги и при томъ въ одинъ слой, не стѣсняя оныхъ между собою, и поставить въ печь. Высохшія яблоки надлежитъ склать въ холщевые мѣшки и привѣсить близь печи, чтобъ совсѣмъ досохли. Полное изсушеніе необходимо для ихъ прочности, потому что иногда съ наружности хотя и кажутся онѣ совсѣмъ изсохшими, но внутри оныхъ остается сырость: для чего надлежитъ одинъ кусокъ разломивъ, сильно подавить ногтями; естьли при семъ окажется хотя не много влаги, знакъ что яблоки еще не досушены и прочно лежать не могутъ.

Яблочныя смоквы.

Очистивъ съ яблокъ кожу, сдѣлай на каждомъ вокругъ по шести над-

рѣзовъ, въ равномъ между собою разстояніи, и склавъ на блюда, поставь въ печь умѣренно горячую. Когда яблоки позапекутся, вынь оные, расплющи, съ обѣихъ сторонъ обсыпь толченымъ сахаромъ, и опять поставь въ печь до утра. Тогда опять обсыпь оныя сахаромъ съ обѣихъ сторонъ, и досуши на печи или въ тепломъ покоѣ.

Яблоки обсахаренныя сухїя.

Очищая съ яблокъ кожу, и разрѣзывая оныя по поламъ или на четвертины, не медля клади въ холодную воду. Между тѣмъ приставь на огонь въ другой кастрюлѣ воды, поклади въ нее яблоки, и свари мягко; тогда опять выложи оныя въ холодную воду. Изъ сей воды выкладывай яблоки на рѣшета, покрытыя полотенцами, чтобъ осякли. Въ сіе время, считая на каждый фунтъ яблокъ, развари по фунту съ четвертью сахара въ сиропъ перистой,

т. е. когда онаго захвативъ не много на ложку, махнешь оною, то чтобы потянулись изъ него нитки, и дай сиропу въ половину остынуть; поклади въ него яблоки съ рѣшетъ, и оставь пока сиропъ совсѣмъ остынетъ; наконецъ приставь сиропъ опять на жаровню, и вари, пока яблоки сдѣлаются мягки, а сиропъ совсѣмъ сгустѣетъ. Вынимай тогда яблоки кусокъ по кускy, клади на черепицы, и засуши въ тепломъ покоѣ, или самомъ легкомъ духу въ печи. Уклади сіи яблоки въ коробочки, устланныя пищею бумагою, и храни въ сухомъ мѣстѣ. Сіи обсахаренныя яблоки можно не токмо ставить въ числѣ конфектовъ, но и употреблять въ начинку тортовъ, размочивъ въ виноградномъ винѣ по поламъ съ водою смѣшанномъ. Но когда надобно будетъ сдѣлать изъ нихъ компотъ, стоитъ только разварить въ водѣ, съ прибавкою виноградnаго вина, сахара, корицы и лимонной корки; по-

давать въ ихъ сокѣ, усыпавъ изрубленною лимонною коркою.

О соленіи рыбъ.

Въ предшедшихъ мѣсяцахъ упомянуто уже нѣсколько о маринированіи и копченіи рыбъ: теперь скажемъ нѣчто о соленіи оныхъ, составляющемъ третіе средство къ долговременному сбереженію. Обыкновенно въ хозяйствахъ заготовляютъ такимъ образомъ домашней ловли щукъ, кои извѣстны подъ названіемъ бочечныхъ щукъ. Ошелушивъ и выпотрошивъ оныхъ, надлежитъ кровь изъ нихъ вымыть, и потомъ ихъ крѣпко натерѣть солью. Большихъ щукъ должно разрѣзывать по поламъ, и даже на нѣсколько частей; малыхъ же оставить цѣлыхъ, но внутри брюха крѣпко натерѣть солью, чтобъ не осталось ни одного мѣста безъ соли. Послѣ того дно посудины, въ которую оныхъ укладывать, надле-

житъ усыпать солью, укладывать щукъ плотно между собою, чтобъ пустыхъ промѣжковъ не осталось; отъ сего прочность рыбъ зависитъ еще больше, нежели мясъ. Послѣ вставить въ боченокъ дно, и втулку заколотить. При употребленіи сихъ щукъ, должно вымачивать въ водѣ еще свечера.

Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески.

Осоливъ щукъ, т. е. натерѣвъ оныхъ крѣпко солью, повѣсить на одну ночь покоптиться въ дымъ, а потомъ высушить на открытомъ воздухѣ, или развѣсивъ въ избѣ близь печи. Такимъ образомъ высушенныхъ щукъ приготовляютъ въ разныхъ снѣдяхъ, вмѣсто сухой трески.

Домашняя икра.

У кого есть рыбныя ловли, можетъ заготовлять въ замѣну осетрей икры,

также зернистую и мѣшечную, изъ икры карпей, сиговой и щучей.

Зернистая икра приготовляется такимъ образомъ: Надлежитъ икру, для отдѣленія отъ ней кожицъ и кровяныхъ сосудцовъ, протерѣть сквозь рѣшето. Послѣ того выложить протертую икру въ приготовленныя ночвы или корыто, просолить, употребивъ на каждый фунтъ икры, по 12 золотниковъ соли. Оставь оную полежать съ солью часъ времени, и выложи въ частое сито, изъ котораго бы разсолъ могъ вытечь, но самая икра не проскакивала. Послѣ чего складываютъ икру въ боченочки, и оные крѣпко заколачиваютъ.

Мѣшечная икра къ освобожденію отъ кожицъ и жилокъ, равномѣрно пропускается сквозь рѣшето. Потомъ на полчаса кладутъ оную въ крѣпкой разсолъ; при чемъ надлежитъ по часту испытывать, разтирая икру между пальцовъ, не дѣлается ли она отъ того

молочною. Какъ скоро сего не будетъ, должно икру откинуть на ситы, чтобъ осякла. Послѣ того сложи оную въ цѣдильной косой мѣшокъ, и выжимай сильно, чтобъ весь разсолъ изъ ней вышелъ. Такимъ образомъ выжатую икру надлежитъ сложить въ боченочекъ, туго утоптать; вставить дно, также и втулку заколотивъ, осмолить, чтобъ воздухъ не могъ имѣть доступа.

Разныя средства, запасать въ зиму гусиное мясо.

Гусиные полотки копченые.

Надлежитъ къ сему избирать гусей крупнаго рода, и откормить оныхъ сколько можно жирнѣе. Побивъ оныхъ, ощипавъ, опаливъ, выпотрошивъ и вымывъ, разпластай ровно по поламъ, и

натри крѣпко солью; при чемъ на каждый фунтъ соли должно прибавить по 3 золотника селитры. Въ семъ состояніи сложи ихъ въ посудину, и накрывъ оставь на три дня. Въ теченіи сего времени, большая часть соли растаетъ, и гусиные полотки оною напитаются. Послѣ сего гусей мокрыхъ еще отъ разсола, обсыпать и обвалять отрубями, такъ, чтобъ жира и мяса ничего не было видно; привязать на нитенкахъ петлями къ жердочкамъ, и повѣсить на 8 дней коптить; но въ такомъ отстояніи отъ огня, чтобъ сало на нихъ не могло таять. Снявъ изъ копченія, вывесь полотки еще на 8 дней на воздухъ, чтобъ вывѣтрѣли, однакожъ въ такомъ мѣстѣ, до котораго бы солнечные лучи не достигали. Напослѣдокъ отруби съ нихъ обтерѣть, и хранить вмѣстѣ съ другими копчеными мясами. Гуси отъ такого приготовленія съ наружности будутъ желты, а внутри мясо имѣть красное,

жиръ бѣлый, и сохраняются чрезъ долгое время очень прочно.

Вышеписаннымъ образомъ положа гусей въ соль, можно оныхъ въ разсолѣ оставить, однакожъ только для скораго расхода; потому что отъ долгаго лежанія соль прохватываетъ ихъ съ лишкомъ, содѣлываетъ твердыми и невкусными.

Гуси запасаемые въ уксусѣ.

Чтобы воспользоваться потрохами, побитыхъ для копченія гусей, кладутъ оные, равно и самое гусиное мясо въ уксусъ. Производится сіе слѣдующимъ образомъ: Гусиное мясо или потрохи, обваривъ до полуспѣла въ водѣ, переложи въ другую посудину, налей ренскимъ уксусомъ столько, чтобъ мясо все онымъ покрылось, и вари снимая пѣну. Съ самаго еще начала варенія, должно положить туда же оленьяго рога, завязавъ въ вѣтошечку, а подъ

послѣдокъ перца и гвоздики. Когда мясо почти поспѣло, но еще не разварилось мягко, поставь широкогорлыхъ стеклянныхъ банокъ, или каменныхъ, въ котелъ приставленной на огонь, постлавъ въ немъ сѣна, и наливъ въ него холодной воды; когда банки отъ варящейся воды нагорячѣютъ, уклади въ нихъ гусиныя части, кусокъ по куску очень плотно; налей банки полны горячимъ еще уксусомъ, въ которомъ варились гуси, процѣживая оной сквозь салфетку, и остуди. Наконецъ собравшееся на поверхности сало счерпай, залей растопленымъ воскомъ и завяжи.

Жареные гуси, залитые саломъ.

Наконецъ, можно чрезъ долгое время сберегать и жареныхъ гусей, заливая оныхъ саломъ. Возьми для сего горшокъ надлежащей величины, налей на дно онаго, на нѣсколько пальцовъ толщиною, растопленаго гусинаго са-

ла; поклади на оное гусей цѣлыхъ или на части разнятыхъ, и залей гусинымъ остывающимъ, но еще жидкимъ саломъ. Естьли жареной гусь не разнятъ, то надлежитъ налить сала и во внутренность онаго. Послѣ того горшокъ слегка встряхнуть, чтобъ сало всюду разлилось и наполнило бы пустоты; дополни горшокъ саломъ, и завязавъ бумагою, снеси на сохраненіе въ холодное мѣсто. Въ недостаткѣ сала гусинаго можно дополнить горшокъ осоленымъ и распопленнымъ коровьимъ масломъ, которое, по издержаніи гусей, все еще останется годно къ поваренному употребленію.

ОБЪЯВЛЕНІЕ.

Въ книжныхъ лавкахъ Ивана Глазунова продаются сверьхъ многихъ другихъ и слѣдующія книги:

1) Письма Г-жи Монтіеръ къ Маркизѣ Д. . . . ея дочери, съ отвѣтами на оныя, въ которыхъ находятся наиблагоразумнѣйшія наставленія и полезнѣйшіе совѣты матери, дабы онѣ служили правилами ея дочери, въ брачномъ супружествѣ и въ обстоятельствахъ огорченія наполненныхъ, а особливобъ были побужденіемъ слѣдовать закону и чести благопристойнымъ образомъ въ свѣтѣ; также въ нихъ видны изряднѣйшія мысли благодарности,, цѣломудрія и послушанія дочернина къ своей матери. Въ кор. 1 руб. 50 к.
2) Театръ чрезвычайныхъ произшествій изтекающаго вѣка, открытъ и

представленъ очамъ свѣта въ слѣдующихъ созерцаніяхъ: проказы Езуитовъ и Францисканскихъ монахинь, странное приключеніе одного Маркиза при цѣлованіи Папскаго туфля, ужасная кончина одного Англичанина, гибельная участь дочери Французскаго Кутуа, злость священника, невинно повѣшенный получившій жизнь, бродящее мнимое привидѣніе по ночамъ, посрамленное легковѣріе ученыхъ, униженная гордыня Гишпанца на руси, развратъ учителя Француза, плоды коварства, храбрость Росса, посрамленіе невѣжды и проч. Въ кор. 1 руб. 50 к.

3) Жизнь Олимпы, или приключенія Маркизы Д. . . справедливая повѣсть, 2 час. Въ пер. 1 руб. 60 к.

ОГЛАВЛЕНІЕ

содержащагося въ семъ мѣсяцѣ

ГЕНВАРѢ.

Столы обѣденные:

числ.		стр.
	Столъ гостиной:	
1.	Супъ изъ Индѣйки - -	141
	Говяжья грудина по Королевски	142
	Пастетъ Субизовъ съ бараньими котелетами - - -	143
	Телячья грудина чиненая -	146
	Салатъ изъ запасенныхъ въ зиму травъ - - - - -	—
2.	Супъ сочной - - - -	147
	Говядина въ соусѣ вишенномъ	148
3.	Яичной ячмень - - -	—

)(

числ.		стр.
	Телятина поджареная - -	149
4.	Супъ Шотландской - -	150
	Брюква съ телячьими кишками	151
5.	Супъ луковой - - -	152
	Карпи въ соусѣ желтомъ -	153
6.	Супъ водяной Аугсбургской	—
	Колбасы изъ легкаго - -	154
7.	Супъ изъ Турецкихъ бобовъ съ бараниною - - - -	155
	Почечная часть въ соусѣ -	156
8.	Супъ пивной съ виноградным̈ъ виномъ - - - -	157
	Говяжій рубецъ чиненой -	158
	Столъ гостиной:	
9.	Супъ съ щукою - - -	159
	Налимоненное мясо - -	160
	Тимбалъ изъ жареной говядины	161
	Гусь жареной съ яблоками -	163
	Компотъ изъ померанцовъ	164
10.	Супъ съ макаронами - -	165
	Курицы въ этуфадѣ - -	—
11.	Супъ молочной съ клецками изъ пшена сарацинскаго - -	166
	Крупеня - - - - -	167

числ.		стр.
12.	Взваръ пивной - - -	168
	Телятина съ шафраномъ -	169
13.	Супъ съ начинкою - - -	—
	Вартварцке, или говядина, приготовленная по Богемски	170
14.	Супъ капустной съ молокомъ	172
	Карпи въ черномъ соусѣ -	—
15.	Супъ темной - - -	173
	Брунколь съ каштанами и копченымъ гусемъ - - -	174
16.	Супъ Великоденской - -	175
	Говядина съ картофелями -	—
17.	Супъ сладкой молочной -	176
	Англійской бѣлой горшокъ -	177
	Столъ гостиной:	
18.	Супъ Жандармской - -	178
	Нога баранья чиненая - -	179
	Индѣйка въ тестяномъ окрайкѣ	180
	Жареная говядина - -	181
	Салатъ капустной горячій -	182
19.	Супъ съ лукомъ порреемъ -	—
	Свинина съ кислою капустою	183
20.	Супъ изъ пшена сарацинскаго съ клецками - - -	—

числ.		стр.
	Гусь въ черномъ приготовленіи	184
21.	Супъ пивной съ тминомъ -	185
	Кровяныя колбасы изъ карпей	—
22.	Супъ сочевичной съ голубями нашпекованными - -	187
	Капуста по Баварски - -	—
23.	Супъ печеночной - - -	189
	Телятина битая съ виномъ и лимономъ - - - -	—
24.	Супъ картофельной - -	190
	Утки нашпекованныя анчоусами	191
25.	Супъ черносливной - -	192
	Пуддингъ изъ саго - -	—
26.	Супъ бобовой - - - -	193
	Каплунъ съ кашпанами -	194
	Столъ гостиной:	
27.	Супъ съ фриканделями изъ телятины - - - - -	—
	Говядина въ добѣ - - -	195
	Перепеча Зенодовскаго -	197
	Окорокъ свѣжей свинины, изжареной вмѣсто окорока вепреваго - - - -	198
	Салатъ изъ оливковъ - -	—

числ.		стр.
28.	Супъ изъ манныхъ крупъ въ мясномъ отварѣ - -	199
	Телячья печонка въ соусѣ гвоздичномъ - - - -	—
29.	Супъ Французской - -	200
	Говядина съ каштанами -	201
30.	Супъ изъ саго съ мяснымъ отваромъ - - - -	202
	Карпи по матрозски - -	—
31.	Супъ молочной со пшеномъ	204
	Савойская капуста съ пармезаномъ - - - - -	—

О пирожномъ для каждаго гостинаго стола, и за просто, когда угодно, въ мѣсяцѣ Генварѣ.

1.	Тортъ, называемой деревлинной - - - -	206
2.	Вѣнское пирожное - -	209
3.	Полоски, Англійское пирожное - - - -	210
4.	Миндальные вѣнчики -	211

Вечернее кушанье или блюды для ужина въ Генварѣ.

числ.		стран.
	Вечерній столъ гостиной:	
1.	Супъ изъ копченаго лосося -	213
	Курица съ сморчками и кореньями петрушечными - -	215
	Пастетцы Генріэтины -	216
	Телячья грудина чиненая -	217
	Компотъ яблочной съ арракомъ	218
2.	Сырной пирогъ - - - -	—
3.	Гороховой пирогъ - - -	219
4.	Картофели съ сметаною -	220
5.	Перепеча изъ телячьихъ рубцовъ	221
	Вечерній столъ гостиной:	
6.	Супъ марципанной - -	222
	Каплунъ въ эпуфадѣ - -	—
	Перепеча лимонная - -	223
	Ягненокъ цѣлой жареной на вертелѣ - - - - -	224
	Прюнели приготовленныя компотомъ - - - -	225
7.	Яичница съ яблоками - -	226
8.	Клецки изъ теляпины -	227

числ.		стр.
9.	Шпашентенты - - -	228
10.	Колбаса въ кисломъ соусѣ съ капорсами - - - - -	—
11.	Молочная крупеня - - -	229
12.	Сельди въ соусѣ луковомъ -	230
13.	Лапша съ подпаленнымъ масломъ - - - - - -	231
14.	Студень изъ свиныхъ ногъ и ушей - - - - -	232
15.	Равіоли изъ карпьихъ молокъ	233
	Вечерній столъ гостиной:	
16.	Супъ съ сельдями постной	234
	Утки съ кислою капустою	235
	Пудингъ померанцовой -	236
	Телячья почечная часть жареная - - - - - -	237
	Компотъ изъ чиненыхъ яблокъ	238
17.	Мучняная снѣдь съ яблоками	239
18.	Грильядъ изъ свиныхъ ногъ -	—
19.	Кислая капуста съ сметаною	240
20.	Блинцы съ рубленымъ мясомъ	241
21.	Яица съ сметаною - -	242
22.	Телячья печонка съ соусомъ анчоуснымъ - - - -	243

чисп.		стр.
23.	Устрицы по мѣщански -	244
24.	Буббертъ изъ яблокъ - -	—
25.	Жареное масло коровье -	245
	Вечерній столъ гостиной:	
26.	Вейнъ-супъ съ скорбиломъ	246
	Теляпина въ рагу - - -	247
	Карпи изрубленные - - -	—
	Курица изжареная подобіемъ каплуна - - - - - -	249
	Салатъ изъ сушеныхъ овощей	250
27.	Шмаролли - - - - -	—
28.	Лимонной кисель съ молокомъ	251
29.	Пофезы - - - - - -	252
30.	Социски по мапрозски - -	253
31.	Перепеча изъ манной крупы	—

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Генварѣ.

Сыръ изъ свинины, прочная снѣдь въ запасъ - - - - - 255

	стр.
О домашней бойнѣ - - -	257
Квашеніе мясъ - - -	258
Соленіе мясъ - - - -	260
Копченіе мясъ - - -	265
Вытапливаніе и сбереганіе сала	270
О дѣланіи колбасъ - - -	272
Колбасы изъ говядины - -	—
——— сборныя - - -	273
——— изъ говядины Италіянскія - - -	274
——— Голландскія - -	—
Колбаса мясная - - -	275
——— кровяная - - -	276
——— инымъ образомъ -	—
——— печоночная - -	277
——— для жаренія - -	—
Социски - - - - -	278
Колбаса Нѣмецкая, называемая Кнакъ-вурстъ - - -	279
Колбасы Болонскія - -	—
——— Миланскія - -	280

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ ГЕНВАРЬ.

Столы обѣденные:

ГЕНВАРЯ 1 ЧИСЛО.

Столъ гостиной.

Супъ изъ Индѣйки.

Индѣйскую курицу ощипавъ, выпотрошивъ и сложивши обыкновеннымъ образомъ, обѣли въ кипяткѣ; послѣ того переложи въ холодную воду, оботри, очисти, обложи ломтиками ветчиннаго сала, и вари въ кастрюлѣ. Меж-

ду тѣмъ обвари зимней эндивіи кипяткомъ, выложи въ холодную воду, свяжи въ пучокъ, и вари въ мясномъ отварѣ. Напослѣдокъ нарѣжь ломтиковъ бѣлаго хлѣба, размочи въ суповой чашѣ; вынь индѣйку изъ кастрюли, развяжи съ ней ниткы, отними сало, положи въ чашу, окружи эндивіею, вылей отваръ въ которомъ варилась эндивія, и приправь супъ хорошимъ сокомъ изъ телятины.

Говяжья грудина по Королевски.

Грудину нашпекуй ветчинным салом, обваляннымъ въ мѣлко изтолченыхъ мушкатномъ цвѣтѣ, гвоздикѣ, перцѣ и соли; положи оную въ кастрюлю, съ прибавкою изкрошенаго ломтиками лука, разныхъ поваренныхъ травъ, соли и ренскаго уксуса, накрой, и съ вечера еще во всю ночь упаривай на слабомъ огнѣ, чтобъ сдѣлалась совершенно мягка. За часъ предъ тѣмъ, когда оную подавать на столъ, вынь

грудину изъ кастрюли, переложи въ другую; а въ сокъ, въ которомъ варилась грудина, влей стакана два краснаго вина, положи малую долю подпаленой муки, и вари до самаго отпусканія на столъ. Между тѣмъ отвари телячьяго сладкаго мяса, почекъ и куриныхъ печонокъ, чтобъ только отвердѣли, изрѣжь въ кусочки или ломтики, взоткни на спички, окуни въ коровье масло, обваляй въ изтертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и изжарь на рашпарѣ или на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Отпуская на столъ, положи грудину на блюдо, вылей соусъ, и вокругъ грудины уклади изжареныя мѣлочи.

Пастетъ Субизовъ съ бараньими котелетами.

Возьми бараньихъ ребръ, и по числу оныхъ сдѣлай фарша изъ телятины, именно: вырѣжь нѣсколько фунтовъ телятины отъ задней ноги, выбери

изъ оной сухія жилы, изкроши въ жеребейки, и наконецъ изтолки въ иготи. Возьми послѣ того хорошаго почечнаго сала полфунта, изруби оное съ нѣсколькими луковками, обжарь на сковородѣ, съ прибавкою масла коровьяго; выпусти на четыре яйца, и вымѣшивая сдѣлай яичницу: должно, чтобъ яичница очень хорошо была разбита посредствомъ мѣшанія; а потому, когда яица свертываться станутъ, должно снять съ огня, и разтирать ложкою, не меньше четверти часа, пока сало побѣлѣетъ и начнетъ вспѣниваться. Послѣ того обрѣжь съ бѣлаго хлѣба корку, мякишь намочи въ молокѣ, выжми, и разтерѣвъ смѣшай съ саломъ и яичницею. Изрубленную теляпину, съ прибавкою пол-орѣшка мушкатнаго, положи туда же напослѣдокъ, и еще мѣшай. Ребра бараньи передѣлавъ обыкновеннымъ образомъ въ котелеты, распори по срединѣ, начини фаршемъ; а изъ остатковъ фарша сдѣлай клец-

ки. Напослѣдокъ сдѣлавъ, по обыкновенному, изъ сдобнаго тѣста, поддонокъ съ окрайкомъ, поклади въ него слоями котелеты и клецки, пересыпая порошкомъ душистыхъ травъ, и ломтиками лимона; сверьхъ всего положи по маленькой вѣточкѣ розмарина и тимона, лаврoваго листа, большую луковицу утыканную гвоздикою, горсть капорсовъ, и прикрой ломтиками ветчинаго сала. Наложи на пастетъ крышку изъ того же тѣста, укрась и запеки по обыкновенному. — Для соуса въ него, возьми темнаго кулиса телячьяго, подпали до темна муки въ коровьемъ маслѣ, разведи крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, прибавь четверть фунта мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, сока померанцоваго и лимоннаго, привари и выложи въ пастетъ, прорѣзавъ въ немъ маленькое отверстіе, когда пастетъ уже запечется.

Телячья грудина чиненая.

Изруби мѣлко очищенныхъ отъ кожи хорошихъ яблокъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ, посыпавъ не много крупичатою мукою, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, корицею и лимонною коркою, прибавь перебранной и перемытой коринки, начини этимъ оправленную грудину, и изжарь по обыкновенному.

Салатъ изъ запасенныхъ въ зиму травъ.

Изкроши сколько можно дробнѣе селлереи, красной капусты и чисто перемытой эндивіи. Далѣе, перемой нѣжныхъ отростковъ выходящихъ въ погребѣ изъ свеклы и цикоріи; далѣе, ключеваго кресса, садоваго кресса, и какія есть еще запасеныя или въ покояхъ выращенныя поваренныя травы; уклади оныхъ на блюдѣ, разобравъ по цвѣтамъ, чтобъ пестрѣлось; укрась.

сверьхъ сего кружечками вареной свеклы, яицами, и облей обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

ГЕНВАРЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ сочной.

Кусокъ отъ ссѣка говядины, или телятины изрѣжь въ ломти, положи въ кастрюлю кусокъ свѣжаго сала, растопи оное и разгорячи: тогда возьми натыканную гвоздикою луковицу, и положи туда; обжарь въ семъ салѣ мясо до темна, посыпь не много мукою, разведи мяснымъ отваромъ, положи моркови, два ломтя размоченаго бѣлаго хлѣба, и горсть миндаля. Вари нѣсколько часовъ, процѣди сквозь сито, прибавь кусочикъ масла коровьяго, и подавай супъ съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Говядина въ соусѣ вишенномъ.

Возьми толстую часть говядины отъ сѣка, не малой кусокъ ветчиннаго сала, лука, перца, изтертаго ситнаго хлѣба, растопленаго коровьяго масла, нѣсколько виноградnаго вина, и четыре яйца; изруби все сіе, сожми въ комъ, завяжи въ полотенце, и вари въ водѣ два часа. — Сдѣлай слѣдующій соусъ: развари въ водѣ сушеныхъ вишенъ; протри оныя, смачивая виноградnымъ виномъ, сквозь сито; прибавь сахара и гвоздики. Натыкай свареный фаршъ кусочками корицы, посыпь сахаромъ, и обливъ соусомъ, подавай.

ГЕНВАРЯ 3 ЧИСЛО.

Яичной ячмень.

Выпусти одно яйцо, насыпь на него крупичатой муки, и замѣси со пщаніемъ. Прибавь еще яйцо, вымѣсивай

еще больше, и такъ продолжай, пока сочтешь, что тѣсто довольно насдобилось; приправь оное мушкатнымъ цвѣтомъ и шафраномъ, и протри сквозь рѣшето, чтобъ вышли зерна. Протертое обжарь въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, разведи кипящимъ мяснымъ отваромъ, прибавь еще кусокъ масла, и привари.

Телятина поджареная.

Телятины реберную часть изрѣжь въ куски, обмой, обвари, вытри полотенцемъ до суха, и обжарь слегка въ коровьемъ маслѣ; послѣ того вынь, переложи въ другую кастрюлю. Поджарь въ оставшемся маслѣ пряника, прибавь къ тому обжаренаго истертаго ржанаго хлѣба, накати мяснымъ отваромъ, и привари; переложи телятину въ сей соусъ, и взвари гораздо, пока мясо сдѣлается мягко: и естьли оное отъ пряника еще не напиталось

пряностями, прибавь оныхъ и ложку ренскаго уксуса.

ГЕНВАРЯ 4 ЧИСЛО.

Супъ Шотландской.

Взявъ заднюю ногу баранины, или хорошую часть говядины, изрѣжь оную въ куски, и вари въ водѣ, съ прибавкою моркови и корокъ рѣшотнаго хлѣба, пока укипитъ половина. Тогда процѣди отваръ въ другой горшокъ съ полфунтомъ мѣлкихъ ячменныхъ крупъ, четырехъ изрѣзанныхъ головокъ селлереи и петрушечныхъ кореньевъ, одной луковицы, пучкомъ поваренныхъ травъ, какія по состоянію годоваго времени имѣть можно, также петрушечной травы, и увари. Подавая супъ приправь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Брюква съ телячьими кишками.

Брюквы очисть, все твердое откинь, и изрѣжь въ куски или полосочки, налей мяснымъ отваромъ, и свари мягко. Послѣ того подпали нѣсколько муки въ маслѣ коровьемъ или салѣ, наваги отваромъ, въ которомъ варилась брюква, и увари, чтобъ гораздо повыкипѣло, и сока осталось бы не много. Тогда изрѣжь очищенныя телячьи кишки въ малые кусочки, очисть съ нихъ сальный жиръ, напри до нѣсколька разъ крѣпко солью, и опять обмой водою, чтобъ вся слизь съ нихъ сошла. Разведи крошечку муки ренскимъ уксусомъ, положи туда же кишки и вари снимая пѣну; послѣ того откинь кишки на рѣшето, чтобы отекли, переложи къ брюквѣ, дай соусомъ напитаться, или смоча оныя въ коровьемъ маслѣ, пересыпь изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. — Наконецъ обжарь кишки и на

рашпарѣ, положа оныя въ бумажныя коробочки, и подавай съ брюквою.

ГЕНВАРЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ луковой.

Обвари сколько надобно лука сперва въ водѣ, а потомъ доваривай въ мясномъ отварѣ. Возьми 12 золотниковъ облупленаго миндаля, и съ ложкою молока изтолки въ иготи, прибавь желтки отъ нѣсколькихъ въ густую сварѣнныхъ яицъ, и нѣсколько размоченнаго бѣлаго хлѣба; добавь нѣсколько ложекъ мяснаго отвара, и пропусти сквозь сито. Симъ бѣлымъ кулисомъ подбивается супъ, предъ тѣмъ, какъ подавать оной на столъ, и выкладывается на размоченные въ суповой чашѣ ломти бѣлаго хлѣба.

Карпи въ соусѣ желтомъ.

Изруби два или три лимона, вари оные въ кастрюлѣ съ виномъ виноградным̀ъ, положи туда же карпей, присоли, но не много, и вари пока карпи поспѣютъ. Послѣ сего развари размоченаго хлѣба въ виноградномъ винѣ съ уксусомъ, протри сквозь сито, приправь инбиремъ, перцомъ и шафраномъ, прибавь довольно масла, и взвари. Потомъ сѣди первой отваръ съ карпей, положи оныхъ на блюдо, облей лимоннымъ соусомъ, и уклади ломтиками лимона.

ГЕНВАРЯ 6 ЧИСЛО.

Супъ водяной Аугсбургской.

Нарѣжь бѣлаго хлѣба въ тонкіе ломтики, разгорячи свѣжаго сала; въ чашу, въ которой будетъ супъ поданъ,

положи слой ломтей, полей не много растопленымъ саломъ, и такъ продолжай, пока чаша будетъ полна. Послѣ того налей горячею водою столько, чтобъ воды выказалось не много; накрой чашу, и на горячей золѣ, смѣшанной съ углями, нѣсколько взвари.

Колбасы изъ легкаго.

Возьми сваренное говяжье легкое, или еще лучше, два телячьихъ легкихъ, 10 или 12 луковицъ, и фунтъ говяжьяго почечнаго сала; изруби все сіе мѣлко, выложи на сковороду, выпусти туда же четыре яйца, влей не много молока, и обжарь съ саломъ или коровьимъ масломъ; прибавь соли, перца, инбиря и мушкатнаго орѣшка, снявъ съ огня, перемѣшай, и начини вычищенныя и приготовленныя говяжьи кишки; завязавъ колбасы, отвари въ водѣ, а потомъ обжарь на рашпарѣ. Прежде жаренія, колбасамъ должно дать нѣсколько остынуть. Можно сіи колбасы по-

давать съ какимъ угодно соусомъ, или съ кислою капустою.

ГЕНВАРЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ изъ Турецкихъ бобовъ съ бараниною.

Между тѣмъ, когда будешь разваривать въ водѣ потребное для супа количество бѣлыхъ или Турецкихъ бобовъ, возьми полфунта ветчины, горсть корокъ бѣлаго хлѣба, нѣсколько морковей и другихъ кореньевъ, нѣсколько крупныхъ луковицъ и кустокъ селлереи: изкроши все дробно, обжарь въ коровьемъ маслѣ, съ прибавкою ложки муки, также нѣсколька гвоздики и перца. Разведи сіе мяснымъ отваромъ, положи разваренные мягко бобы, и еще вари часъ на слабомъ огнѣ. Послѣ того пропусти и протри сквозь сито,

присоли и приправь мушкатнымъ орѣхомъ. Къ супу сему обыкновенно подаютъ жареную баранью грудину: отвариваютъ оную въ мясномъ отварѣ, или упариваютъ въ брезѣ, обваливаютъ въ изтертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжариваютъ на рашпарѣ, помазывая часто коровьимъ масломъ, и подаютъ на особливой тарелкѣ.

Почечная часть въ соусѣ.

Взявъ почечную часть баранины, или телятины, мочи оную дни 4 или 5 въ уксусѣ, съ прибавкою можжевеловыхъ ягодъ и тмина; послѣ того нашпековавъ по филейнымъ частямъ, и въ томъ уксусѣ, въ которомъ она мочена, вари столько времени, сколько потребно къ сваренію яицъ въ густую; наконецъ взоткни на вертелъ, и жарь, поливая тѣмъ же уксусомъ. Сначала жареніе производи при слабомъ огнѣ, котораго послѣ прибавляй, чтобъ зажарилось сочно и румяно. Наконецъ

выложи жареное на блюдо, и облей сокомъ, стекавшимъ съ онаго во время жаренія.

ГЕНВАРЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ-пивной съ виноградным виномъ.

Смѣшавъ хорошаго бѣлаго пива по поламъ съ виноградным виномъ, прибавь изкрошеной лимонной корки и сахара, приставь на огонь и вари. Сварившійся супъ подбей яичными желтками, полагая на каждый штофъ супа по четыре желтка; посыпь сахаромъ и корицею, и подавай съ обжареными въ маслѣ коровьемъ сухариками бѣлаго хлѣба.

Говяжій рубецъ чиненый.

Очисти, вымочи и вымой говяжій рубецъ, но не разрѣзывай онаго, а только выверти; и когда вычищенъ будетъ надлежащимъ образомъ, опять переверти по прежнему. Послѣ того вари въ водѣ, но не долго, только чтобы вскипѣло, и начини оной слѣдующею начинкою: изруби лука съ прибавкою мозга изъ костей, или хотя ветчиннаго сала, и съ прибавкою истертаго бѣлаго хлѣба, обжарь въ маслѣ коровьемъ, замѣси на яицахъ; но ежели начинка выдетъ густа, то разведи молокомъ; приправь инбиремъ, перцомъ и мушкатнымъ орѣхомъ, и перемѣшай. Начинивъ рубецъ, зашей, и отваривай, пока сдѣлается мякокъ. Послѣ вынувъ изъ отвара, дай оному осякнуть, и обжарь на сковородѣ, помазывая масломъ коровьимъ, чтобъ вздулся и зарумянѣлъ.

ГЕНВАРЯ 9 ЧИСЛО.

Столъ гостиной.

Супъ съ щукою.

Возьми щуку средней величины, или нѣсколько небольшихъ щучекъ, ошелуши, выпотроши, разними въ куски, посыпь солью, послѣ того оботри, обваляй въ мукѣ, и наскоро обжарь въ подпаленномъ до темна коровьемъ маслѣ, чтобъ рыба только поспѣла, а не подсохла, и осталась бы сочною; столки оную въ большой иготи очень мягко, съ прибавкою размоченаго и опять выжатаго бѣлаго хлѣба; разведи довольнымъ количествомъ мяснаго отвара, и съ прибавкою не много виноградна́го вина, пропусти и протри сквозь сито. Супъ сей опять приставь на огонь, прибавь кусокъ коровьяго масла, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, и подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

*

Налимоненное мясо.

Возьми 4 фунта теляпины отъ задней ноги, изрѣжь ,въ ломти въ ладонь величиною и въ палецъ толщиною; распори съ бока, посреди нѣ толщины, чтобъ ломти сіи начинить было можно. Потомъ возьми того же мяса, изруби оное мѣлко, прибавь яицъ, масла коровьяго, лимоннаго сока, и дробно изкрошенной лимонной корки, кубебы и изпертаго бѣлаго хлѣба; вымѣшай, и начини ломти. Тогда очисть съ четырехъ лимоновъ желтую кожицу тонко и такъ, чтобъ оную не разорвать, и положи съ каждаго лимона очищенную съ него кожицу. Послѣ того каждой очищенной лимонъ разрѣжь по поламъ, выдолби мясо по самую бѣлую кожу, начини приготовленнымъ фаршемъ, сложи половинки лимона, обвей срѣзанною желтою кожицею, и скрѣпи длинненькими кусочками корицы, чтобъ держались и не

могли развалиться. Изъ остатковъ фарша сдѣлай малыя клецки. Положи въ горшокъ ломти, лимоны и клецки, налей виноградиаго вина столько, чтобъ могло вариться; туда же положи выдолбленое изъ лимоновъ мясо, съ прибавкою корицы, сахара, мушкатнаго цвѣта и изюма, и вари. Напослѣдокъ возьми три взбитыхъ яичныхъ желтка, прибавь не много сока изъ горшка, въ которомъ варятся ломти, и взвари съ осторожностію, чтобъ яица не свернулись. Ломти выложи на средину блюда, около оныхъ лимоны и клецки, облей взбитыми и взваренными яичными желтками, и подержи не много надъ жаромъ, чтобъ напиталось.

Тимбалъ изъ жареной говядины.

Съ изжареной говядины очисть все твердое, прочее же мясо изрѣжь въ тонкіе ломтики, и оные избей въ

бриссоли величиною въ рубль. Разпусти въ кастрюлѣ полфунта масла коровьяго, положи въ него мѣлко изрубленныхъ сморчковъ и душистыхъ поваренныхъ травъ, также бриссоли, и обжарь. Когда обжаренные бриссоли остынутъ, сдѣлай обыкновенное сдобное тѣсто, уложи раскатаннымъ листомъ онаго форму, или кастрюлю, уклади ломтиками ветчиннаго сала, на оные положи бриссоли, лимона ломтиками, лавроваго листа, и нѣсколько луковицъ натыканныхъ гвоздикою. Заложи тимбалъ остатками тѣстянаго листа, и запекай 3 часа. — Соусъ къ сему тимбалу: обжарь до темна въ коровьемъ маслѣ нѣсколько ломтиковъ ветчиннаго сала, нѣсколько луковицъ, морковей, кореньевъ петрушки и селлереи изкрошенныхъ, прибавь ложку муки, накати мяснымъ отваромъ, и уваривай на слабомъ огнѣ. Соусъ сей процѣди сквозь сито, прибавь въ него уксуса мапкиной душки, (смотри въ

Пов. Зап. Апрѣля), приправь сахаромъ, травнымъ порошкомъ, и изрубленными анчоусами.

Гусь жареной съ яблоками.

Гуся обвернувъ бумагою вдвое, жарь на вертелѣ, чтобъ остался бѣлъ. Возьми яблокъ: изъ одной части опыхъ, протерѣвъ сквозь сито, сдѣлай кисель, а остальную часть очисть отъ кожи, разрѣжь каждое яблоко по поламъ; листъ бумаги вымажь масломъ коровьимъ, положи на сковороду, а на него разрѣзанныя яблоки, каждое покрой листочкомъ масла коровьяго, и запеки между двухъ огней (*). Наконецъ выложи на блюдо протертыя яблоки, потомъ гуся, и уклади яблочными половинками.

(*) Между двухъ огней у поваровъ значитъ то, когда нѣчто въ ка-

Компотъ изъ померанцовъ.

Померанцы разрѣжь каждой на четверо, сѣмечки выкинь, и четвертины вымачивай нѣсколько дней въ водѣ. Развари сахара въ густоватой сиропъ, положи въ него померанцы, и вари столько, чтобъ напитались сахаромъ. Выложи на блюдо, съ сиропомъ, и подавивъ сока изъ свѣжаго померанца, подавай на столъ холоднымъ.

стрюлѣ или горшкѣ поставлено будетъ на жаръ, и накрыто крышкою, на которой также насыпано жара.

ГЕНВАРЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ съ макаронами.

Взявъ макароновъ, положи въ варящійся мясной отваръ, прибавь кусокъ свѣжаго масла коровьяго, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, и когда макароны сдѣлаются мягки, подавай на столъ.

Курицы въ этуфадѣ.

Куръ обыкновеннымъ образомъ очистивъ, и сложивъ, положи въ пространную и глубокую черепню, съ прибавкою масла коровьяго и крупичатой муки, влей виноградnаго вина, мяснаго отвара, уксуса и воды, наложи на черепню плотно приходящуюся крышку, и вари полчаса. Послѣ того изрѣжь лимоновъ отчасти въ ломтики, частью же жеребейками, положи туда же, приправь перцомъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, вари еще, прибавь под-

палку изъ муки въ коровьемъ маслѣ; приваривъ еще не много, пропусти соусъ сквозь сито, подави въ него сока изъ лимона, и прибавь не малой кусокъ коровьяго масла. Послѣ того выложи куръ въ соусникъ, облей соусомъ, укладди ломтиками лимона, посыпь изкрошенною лимонною коркою, и подавай.

Этуфадъ у Французскихъ поваровъ значитъ душеное или упареное приготовленіе, когда что нибудь варятъ въ закрытой, иногда замазанной тѣстомъ каспрюлѣ, или иной посудинѣ.

ГЕНВАРЯ 11 ЧИСЛО.

Сулъ молочной съ клецками изъ пшена сарацинскаго.

Возьми четверть фунта пшена сарацинскаго, намочи на ночь въ водѣ, послѣ того воду сцѣдивъ, отвари въ водѣ, пока раскипитъ, и дай опому со-

всѣмъ остынуть. Замѣси пшено на пяти яицахъ, съ прибавкою чайной чашки растопленаго масла коровьяго, ложки розовой воды, толченой корицы, и обтертой съ лимона на сахаръ корки; передѣлай изъ сего плоскія клецки, положи на сковороду вымазанную довольно коровьимъ масломъ, и обжарь до румяности. Между тѣмъ долженъ быть уже готовъ супъ, составленной изъ молока, взвареннаго съ изтолченымъ миндалемъ, сахаромъ и корицею, и подбитой яицами; выложи сей супъ на клецки сложенныя въ суповую чашу, и подавай посыпавъ сахаромъ и корицею.

Крупеня.

Замѣси на кускѣ масла коровьяго размоченныхъ въ молокѣ мѣлкихъ крупъ, и растирай оныя въ ступкѣ, выпусти туда же 12 яицъ, и ежели окажется густо, прибавь еще 8 яичныхъ желтковъ; продолжай со тщаніемъ растираніе, чтобъ все хорошо соединилось,

и напослѣдокъ прибавь три четверти фунта истолченаго сахара. Приготовленный растворъ выложи въ поваренную обечайку, или блюдо съ высокими окрайками, и запеки въ печи. — Испытываютъ, поспѣла ли крупеня, такимъ образомъ: всовываютъ въ нее деревянную спичку, и обратно вынимаютъ; естьли спичка окажется суха, знакъ то, что крупеня выпеклась.

ГЕНВАРЯ 12 ЧИСЛО.

Взваръ пивной.

Въ двухъ штофахъ пива налитаго въ чашу, разболтай 12 яичныхъ желтковъ, прибавь сахара и не много корицы; взвари до одного вскипѣнія, и подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ въ жеребейки изкрошеннымъ. Можно сію снѣдь приправлять перцомъ и гвоздикою.

Телятина съ шафраномъ.

Телятину обыкновеннымъ образомъ отвари въ водѣ съ солью; послѣ того переложи въ кастрюлю, прибавь изтертаго бѣлаго хлѣба, инбиря и мушкатнаго цвѣта, налей сколько надобно отвара въ которомъ варилась телятина, положи шафрана сколько нужно для подцвѣченія, присоли, и уваривай. Когда соусъ довольно сгустѣетъ, уклади блюдо поджареными на рашпарѣ ломтями бѣлаго хлѣба, поклади на оные телятину, и подавай посыпавъ перцомъ и инбиремъ.

ГЕНВАРЯ 13 ЧИСЛО.

Супъ съ начинкою.

Изруби мѣлко два куска телячьяго сладкаго мяса, вмѣшай въ него не много изтертаго и въ маслѣ коровьемъ

или салѣ обжаренаго бѣлаго хлѣба; приправь перцомъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и замѣси на яицахъ. На сладкое мясо отъ двухъ телятъ надлежитъ класть одно яйцо цѣлое и два желтка. Смѣсь сію смочи не много мяснымъ отваромъ, но столько, чтобъ не разжидить; выложи на чистую сковороду, приставь на жаръ, чтобъ разъ вскипѣло и позатвердѣло. Между тѣмъ размочи ломтей бѣлаго хлѣба, обжарь оные въ салѣ или маслѣ коровьемъ, положи въ чашу, на нихъ изрубленное сладкое мясо, налей кипящимъ мяснымъ отваромъ, прибавь кусокъ свѣжаго масла коровьяго, и посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Вартварцке, или говядина приготовленная по Богемски.

Возьми часть грудины къ тонкому мѣсту, разними оную въ куски, пальца въ полтора шириною, избей деревян-

нымъ ножемъ, спрысни солью, и на рашпарѣ обжарь не много. Послѣ того уклади въ глиняной горшокъ, налей бѣлымъ пивомъ, съ прибавкою виноградного вина, мяснаго отвара, малой доли уксуса; накрой горшокъ, обсыпь по самое устье жаромъ, и оставь упариваться. Давъ сему нѣсколько времени попрѣть, прибавь въ горшокъ изкрошеннаго въ полоски миндаля, коринки, гвоздики, перца, инбиря, сахара и два листа лавровыхъ. Естьли сокъ повыкипитъ, добавь виномъ, мяснымъ отваромъ и уксусомъ, опять приставь на жаръ, и временемъ горшокъ встряхивай, чтобъ лучше напитывалось; и подавай посыпавъ изрубленною лимонною коркою.

ГЕНВАРЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ капустной съ молокомъ.

Кочанъ бѣлой капусты, чисто обобравъ и обмывъ, изкроши, положи въ горшокъ, съ двумя ломтями размоченными бѣлаго хлѣба, налей молокомъ, приставь на огонь, и свари такъ, чтобъ капуста сдѣлалась мягка. Послѣ того супъ пропусти, протирая капусту, сквозь сито; приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь кусокъ масла коровьяго, и еще вари. Напослѣдокъ подбей супъ яичными желтками, и подавай съ обжаренными въ маслѣ коровьемъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Карли въ черномъ соусѣ.

Отвари двухъ-фунтоваго карпя въ двухъ частяхъ вина виноградnаго, смѣшаннаго съ частью уксуса; присоли немного, изрѣжь въ ломтики нѣсколько луковицъ, и отвари въ водѣ мягко. Когда карпи сварятся до полуспѣла,

прибавь полную горсть изтертаго рѣшетнаго хлѣба, отвареной лукъ и съ тою водою, въ которой онъ варился, также не мало гвоздики и изтертаго мушкатнаго орѣшка, и еще вари. Напослѣдокъ прибавь большой кусокъ масла коровьяго, дай вскипѣть и подавай.

ГЕНВАРЯ 15 ЧИСЛО.

Супъ темной.

Положи часть говядины отъ ссѣка, хорошо избитую, вѣсомъ фунта въ два, въ кастрюлю; прибавь свѣжаго сала, приставь на углевой жаръ, и обжарь пока потемнѣетъ, какъ корка рѣшетнаго хлѣба. Тогда сало сцѣди долой, налей мяснымъ отваромъ, по поламъ смѣшаннымъ съ водою; прибавь по произволенію кореньевъ, какъ-то: моркови, петрушки, селлереи, лука, гвоздикою натыканнаго, перца и муш-

каштнаго цвѣта, кусокъ верхней корки рѣшотнаго хлѣба, или ломтей бѣлаго размоченнаго хлѣба, и развари, пока можно будетъ разтерѣть и пропустить сквозь сито. Естьли мясо окажется еще не довольно мягко, то должно изтолочь оное въ иготи, и смачивая супомъ, выдавить изъ него весь сокъ. Подавай сей супъ съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Брунколь съ каштанами и колченымъ гусемъ.

Капусту надлежитъ съ стеблей осмыгать, нѣсколько изрѣзать, и отварить въ водѣ довольно мягко; послѣ того распусти въ кастрюлѣ масла коровьяго, размѣшай въ немъ муки, влей не много отвара, въ которомъ варилась капуста, и сколько надобно мяснаго отвара, съ прибавкою кусочка сахара и мушкатнаго орѣшка, положи туда же капусту, и вари пока поспѣетъ. Каштаны отвари въ водѣ, вылу-

щи изъ лузги, повари въ мясномъ отварѣ, и положи на капусту. Къ сему соусу подаютъ копченаго гуся, изрѣзаннаго въ ломтики.

ГЕНВАРЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ Великоденской.

Приставь на огонь пива по поламъ съ молокомъ смѣшаннаго, и когда закипитъ, всыпь пол-ложки муки, и разбей мутовкою, чтобъ молоко не створожилось; подбей еще яичными желтками, полагая оныхъ на каждый штофъ по три; приправь сахаромъ, корицею, мушкатнымъ орѣшкомъ и крошечкою соли. Подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ жеребейки изкрошеннымъ.

Говядина съ картофелями.

Отвари часть говядины по обыкновенному въ водѣ съ солью. Послѣ то-

го облупи съ картофелей кожу, клади въ холодную воду, и разрѣжь, ежели они велики, каждой на двое; переложи въ кастрюлю, посыпь изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, перцомъ и инбиремъ, налей отваромъ въ которомъ варилась говядина, и вари. Напослѣдокъ положи къ картофелямъ говядину, и еще привари. Подавая на столъ посыпь инбиремъ и изрубленною травою петрушки.

ГЕНВАРЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ сладкой молочной.

Выпусти два яйца, взбей оные съ ложкою муки, разведи молокомъ, сколько надобно онаго для супа; прибавь розовой воды, сахара и изюма, взвари и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба. Ломти можно натыкать миндалемъ въ полоски изрѣзаннымъ.

Англійской бѣлой горшокъ.

Сдѣлай грѣнки изъ ломтей бѣлаго хлѣба; вымажь кастрюлю масломъ коровьимъ, выложи бумагою, равномѣрно масломъ коровьимъ вымазанною. Послѣ того уклади дно кастрюли ломтями грѣнковъ, на оные насыпь слой крупнаго изюма, на сей слой положи крупно изрубленнаго говяжьяго мозга изъ костей, или свѣжаго сала; такимъ образомъ клади слои, пока кастрюля будетъ наполнена. Потомъ сбей вмѣстѣ 10 или 12 яичныхъ желтковъ, бутылку сметаны, сахара и лимонной корки; вылей сіе за полчаса предъ тѣмъ, когда ставить въ печь, на укладенное въ кастрюлѣ; запекай въ печи часъ, выпрокинь на блюдо, сними бумагу, посыпь сахаромъ, загласируй раскаленною желѣзною лопаткою, и подавай на столъ горячее.

ГЕНВАРЯ 18 ЧИСЛО.

Столъ гостиной.

Супъ Жандармской.

Употребляютъ для сего супа жаренаго каплуна, двухъ жареныхъ куропатокъ, и нѣсколько фунтовъ жареной говядины или баранины. Сперва изкроши крупно нѣсколько горстей щавеля, естьли онаго по годовому времени имѣть можно; нѣсколько лактука и портулака, 4 или 5 луковицъ, столько же кореньевъ моркови и петрушки, спаржи, и обжарь съ прибавкою ложки муки, въ растопленномъ ветчинномъ салѣ или говяжьемъ мозгѣ изъ костей; прибавь полфунта соленыхъ потроховъ, налей полуторымъ штофомъ воды, столько же прибавь мяснаго отвара, и уваривай, пока выкипитъ третья доля. Между тѣмъ положи туда же каплуна, куропатокъ и жареную говядину или баранину, и вари четверть часа. Положи

въ суповую чашу шесть или 8 ломтиковъ грѣнокъ въ рѣшотнаго хлѣба, вынь мяса, потрохи изрѣжь въ жеребейки, и все оное положи въ чашу же, наконецъ вылей туда же и супъ сквозь ситцо.

Нога баранины чиненая.

Обрѣжь все мясо съ костей задней ноги баранины, и изруби съ прибавкою куска ветчины или сала говяжьяго, двухъ небольшихъ луковокъ, петрушки, пряностей и травнаго порошка; изполки въ мяти, и замѣси на яицахъ, смешанѣ, съ изтертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Симъ фаршемъ обложи кости бараней ноги, стараясь оной сообщить прежній видъ, вымажь яичнымъ бѣлкомъ, и обсыпь изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, Послѣ того положи на сковороду, уставь оную ломтиками ветчиннаго сала, и запеки въ печи или тортной сковородѣ. Фаршъ долженъ быть связенъ, чтобъ во вре-

мя жаренія не развалился. Къ сей ногѣ можно подавать какое угодно рагу, или соусъ сдѣланной изъ виноградная вина по поламъ съ водою смѣшаннаго, подпаленной до темна муки въ коровьемъ маслѣ, капорсовъ, лимона и сахара. Ногу надлежитъ украсить ломтиками лимона.

Индѣйка въ тѣстяномъ окрайкѣ.

Индѣйку изжаривъ, разними въ малые куски, изруби мѣлко двѣ жареныхъ телячьихъ почекъ, также печерицъ, сморчковъ и трюфелей, посыпь пряностями и травнымъ порошкомъ, петрушкою и изрубленымъ лукомъ, еще 10 или 12 яицъ цѣлыхъ выпусти туда же, присоли, замѣси на сливкахъ и растопленомъ коровьемъ маслѣ. Далѣе, сдѣлай обыкновенное сдобное тѣсто, и раскатай оное. Возьми жестяную форму, у которой окраекъ можно разнимать, и послѣ того дно ея вынимать вонъ: вымажь окраекъ масломъ ко-

ровьимъ, положи въ него раскатанное тѣсто, излишнее изъ за краевъ вышедшее обрѣжь ножемъ, оставшій же край тѣста надрѣжь чистыми зарубками, посредствомъ ножа. Уклади въ форму куски индѣйки, послѣ того фаршъ изъ телячьихъ почекъ, накрой бумагою вымазанною коровьимъ масломъ, и запеки въ печи. Отпуская на столъ сними съ формы окраекъ, дно оной съ приготовленнымъ поставь на блюдо, котораго края уклади маленькими тортелетами съ фаршемъ изъ теляпины.

Жареная говядина.

Изтолки не много можжевеловыхъ ягодъ и полеваго тмина, прибавь соли, натри сею толчею часть говядины, и оставь на ночь. На другой день изжарь исподоволь на вертелѣ, выложи на блюдо, облей сокомъ стекавшимъ изъ говядины во время жаренія, и посыпь корицею.

Салатъ капустной горячій.

Капусту свѣжую, изкроши мѣлко, обвари до нѣсколька разъ кипяткомъ, воду слей, а капусту поставь на горячее мѣсто. Между тѣмъ разтопи ветчиннаго, жеребейками изкрошеннаго, сала; прибавь уксуса и облей салатъ.

ГЕНВАРЯ 19 ЧИСЛО.

Супъ съ луковъ порреемъ.

Поррей очистивъ, по мѣрѣ толщины его, разрѣжь вдоль по поламъ, а потомъ въ куски. Въ кастрюлю положи масла коровьяго, обжарь въ немъ ложку муки и изкрошенной поррей, разведи добрымъ мяснымъ отваромъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, и подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба. — Въ другое время, для перемѣны, можно поррейной

супъ сдѣлать красной, съ прибавкою мяснаго сока.

Свинина съ кислою капустою.

Свинину отвари въ водѣ, чтобъ довольно кипѣла; вынувъ оную вонъ, въ томъ же отварѣ капусту отвари мягко. За нѣсколько предъ отпусканіемъ на столъ, изруби мѣлко лука, обжарь до темна съ прибавкою муки въ маслѣ коровьемъ, и положи капусту. Наконецъ положи туда же мясо, и упарь вмѣстѣ.

ГЕНВАРЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ изъ пшена сарацинскаго съ клецками.

Взявъ полфунта пшена сарацинскаго, вари въ водѣ до одного вскипѣнія, и послѣ того вынувъ вонъ, ополосни свѣжею водою. Растопи въ сковородѣ

четверть фунта масла коровьяго, обжарь въ немъ цѣлую чайную чашку крупичатой муки, разведи сколько надобно мяснымъ отваромъ, и вымѣшай, чтобъ мука соединилась. Пшено выкладывай въ супъ не вдругъ, но сперва только чайную чашку, и вари. Потомъ прибавь нѣсколько селлереи, жеребейками изкрошенной, и мѣлко изкрошеннаго порея. Отложенное пшено еще нѣсколько вари, и дай оному остынуть; послѣ чего замѣси оное въ тѣсто, на яицахъ и маслѣ коровьемъ, и передѣлай въ клецки. Какъ скоро клецки будутъ сварены, выложи ихъ въ суповую чашу, вылей туда же супъ и посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Гусь въ черномъ приготовленіи.

Гуся разними на части, вымой и обвари въ кипяткѣ; послѣ того въ кастрюлю положивъ съ подпаленною до темна мукою, налей виноградным виномъ, смѣшаннымъ по поламъ съ во-

дою; брось соли, гвоздики и мушкатнаго цвѣта, и увари до спѣлости; наконецъ подбей соусъ гусиною кровью, разболтанною съ уксусомъ.

ГЕНВАРЯ 21 ЧИСЛО.

Супъ пивной съ тминомъ.

Взвари въ горшкѣ пива; въ другомъ горшкѣ разбей два яйца, положи кусокъ масла коровьяго, выложи на сіе горячее пиво, присоли не много, прибавь истолченаго тмина, и взбей муповкою, чтобъ не свернулось. Естьли угодно, то можно прибавить сахара. Наконецъ подавай сей супъ съ рѣшетнымъ или бѣлымъ хлѣбомъ въ жеребейки изрѣзаннымъ.

Кровяныя колбасы изъ карпей.

Карпей изрѣзавъ въ кусочки, обери ихъ мясо съ костей. Далѣе разтопи

свинаго подчеревка въ кусочки изкрошеннаго, обжарь въ немъ мѣлко изрубленнаго лука; обмочи въ свиной крови мякиша бѣлаго хлѣба, изкроши оной въ жеребейки. Мясо карпье обжарь слегка въ свиномъ салѣ, изруби жеребейки хлѣба смоченнаго кровью, приправь обыкновенными пряностями, и еще прибавь сала сколько будетъ надобно; и смѣшай все, чтобъ начинка вышла желаемой густоты. Послѣ того начини сею начинкою свиныя кишки, и оттвари оныя въ водѣ. Предъ тѣмъ, когда подавать на столъ, положи колбасы въ бумажныя коробочки, и помазывая масломъ обжарь. Сіи колбасы подаютъ къ разнымъ капустнымъ и другимъ густымъ соусамъ.

ГЕНВАРЯ 22 ЧИСЛО.

Супъ сочевичной съ голубями нашлеkованными.

Между тѣмъ, когда голуби будутъ оправляемы, шлекованы и жарены, разваривай сочевицу. Захвати поваренную чумичку сочевицы, изполки оную въ иготи, протри сквозь сито въ прочую сочевицу, и продолжай варенiе. Наконецъ изжареныхъ голубей положи на ломти обжаренаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба, и на нихъ вылей супъ. Въ недостаткѣ голубей, можно употребить ломти не очень жирной ветчины.

Калуста по Баварски.

Возьми для сего тугихъ кочней синей капусты, изкроши оную въ мѣлкiя полосочки: положи въ кастрюлю немалой комъ гусинаго, а въ недостаткѣ онаго свинаго сала, на оное изкрошеную капусту, присоли, приставь на

жарЪ, ужаривай исподоволь, вымѣшивая чтобЪ не пригорѣло. Когда капуста пожелтѣетЪ, влей на нее нѣсколько мяснаго отвара и рюмку уксуса. Послѣ того упаривай на жару до тѣхЪ порЪ, когда капуста сдѣлается мягка. За полчаса предЪ отпусканіемЪ на столЪ, подпали до желта муки въ свѣжемЪ салѣ, и вмѣшай въ капусту, однакожЪ съ предосторожностію, чтобЪ отЪ чистаго мѣшанія капуста не развалилась въ кисель. До отсыланія на столЪ, капусту сію должно держать на горячей золѣ. КЪ капустѣ сей обыкновенно подаютЪ разное жареное мясо, какЪ-то свинину, утокЪ, колбасы, равнымЪ образомЪ и копченыя мяса.

ГЕНВАРЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ печеночной.

Налей въ горшокъ мяснаго отвара, изтолки изпеченую печонку, подбей оною отваръ, покроши туда же размоченаго бѣлаго хлѣба, еще прибавь подпалку муки въ коровьемъ маслѣ, привари, приправь пряностями и подавая на столъ, процѣди сквозь ситцо въ суповую чашу, на размоченные ломти бѣлаго хлѣба.

Телятина битая, съ сыромъ и лимономъ.

Вырѣжь мякоти отъ телячей задней ноги, облупи кожицы, и выбери сухія жилы. Послѣ того разрѣжь въ тонкіе ломтики, избей оные съ обѣихъ сторонъ обухомъ ножевымъ, и положивъ въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, накрой, приставь на слабой углевой жаръ, и упаривай. Потомъ возь-

ми нѣсколько виноградnаго вина, истертаго бѣлаго хлѣба, обтертой съ лимона корки, и сокъ изъ того же лимона, также мушкатнаго цвѣта и соли; положи все сіе къ ломтямъ телятины, и привари; а подавая, подбей соусъ двумя яичными желтками.

ГЕНВАРЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ картофельной.

Съ сырыхъ картофелей очисти кожу, изкроши оные, и отвари въ водѣ мягко; послѣ того смачивая добрымъ мяснымъ отваромъ, протри картофели сквозь сито, и разведи отваромъ столько, каковъ густъ долженъ быть супъ; прибавь въ него масла коровьяго, приправь петрушкою, маіораномъ, перцомъ, подбей яичными желтками, и подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ

въ жеребейки изкрошеннымъ и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ.

Утки нашлекованныя анчоусами.

Утокъ вычистя и оправя надлежащимъ образомъ, обрѣжь у нихъ крылья и шеи: между тѣмъ вымочи анчоусовъ, выбери изъ нихъ косточки, разпластай, и, каждую пластинку еще разрѣзавъ вдоль на двое, нашпекуй оными утокъ. Послѣ того распусти въ кастрюлѣ коровьяго масла, и обжарь въ ономъ утокъ. Въ другую кастрюлю влей мяснаго отвара, положи лимонной корки, луковицъ натыканныхъ гвоздикою, перца цѣлкомъ, толченаго мушкатнаго цвѣта и соли: переложи туда же обжареныхъ утокъ, и вари. Напослѣдокъ подбей соусъ мукою, подпаленною въ маслѣ коровьемъ.

ГЕНВАРЯ 25 ЧИСЛО.

Супъ черносливной.

Взявъ сухаго чернослива, кусокъ лимонной корки и корицы, отвари въ водѣ мягко; протри черносливъ сквозь сито, смачивая стаканомъ виноградна-го вина; протертое подбей ложкою муки, разведенною въ холодномъ винѣ; вылей отваръ черносливной, вымѣшай, подсласти естьли угодно сахаромъ, и подавай съ размоченными тѣмъ же отваромъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Пудингъ изъ саго.

Развари мягко полфунта саго съ штофомъ молока, давъ оному опять остынуть, выпусти въ него десять яицъ, прибавь изтолченыхъ сухарей бѣлаго хлѣба, сахара, корицы, масла коровьяго, и замѣси до надлежащей густоты; выложи въ салфетку, вымазанную коровьимъ масломъ; завяжи

ную, и вари въ водѣ. Подавая на столъ, выложи пуддингъ на блюдо, и облей соусомъ бѣлымъ, сдѣланнымъ съ виноградным виномъ.

ГЕНВАРЯ 26 ЧИСЛО.

Супъ бобовой.

Бобы перемывъ, приставь на огонь въ холодной водѣ. Когда вода закипитъ, положи въ нее пучокъ травъ, кусокъ ветчиннаго сала, и продолжай варить медленно, на слабомъ огнѣ. Сваривъ бобы до полуспѣла, прибавь мѣлко изкрошенныхъ поррея, корень-евъ петрушки и селлереи. Естьли супъ окажется тонокъ, подбей оной слегка подпаленною мукою.

Каплунъ съ каштанами.

Оправивъ надлежащимъ образомъ каплуна, или хотя жирную курицу, обжарь до спѣлости на вертелѣ. Между тѣмъ взявъ фунтъ каштановъ, надрѣжь на нихъ лузгу, обжарь на сковородѣ, вылущи ядра, положи въ кастрюлю, и туда же жаренаго каплуна, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и бѣлымъ инбиремъ, налей мяснымъ отваромъ, и провари. Сдѣлай темную подпалку изъ муки въ коровьемъ маслѣ, и подбей оною соусъ.

ГЕНВАРЯ 27 ЧИСЛО.

Столъ гостиной.

Супъ съ фриканделлями изъ телятины.

Вырѣжь ломтями мякоти отъ телячей задней ноги, въ пол-пальца тол-

щиною, нашпекуй ветчиннымъ саломъ, и обжарь въ кастрюлѣ съ обѣихъ сторонъ до тёмна; послѣ сего налей на нихъ мяснаго отвара, и увари въ немъ фрикандели до полу-спѣла; далѣе, фрикандели вынь вонъ, а сокъ въ которомъ онѣ варились, процѣди сквозь сито, опять положи въ него фрикандели, съ прибавкою сморчковъ, и докончи варенiе. Напослѣдокъ приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Выложи фрикандели въ суповую чашу, на размоченные ломти бѣлаго хлѣба, вылей сокъ, и естьли онаго окажется мало, то разведи процѣженнымъ мяснымъ отваромъ.

Говядина въ добѣ.

Возьми мягкую часть говядины отъ ссѣка, избей оную повареннымъ молоткомъ; послѣ того изрѣжь ветчиннаго сала въ полоски толщиною въ пол-мизинца; обваляй въ разныхъ пряностяхъ и нашпекуй онымъ говяди-

ну. Разпусти въ кастрюлѣ масла коровьяго и ветчиннаго сала, говядину посыпь мукою, и положи оную въ кастрюлю тогда уже, когда масло и сало потемнѣютъ. Обжаривъ говядину съ одной стороны, поворотя на другую, и также обжарь. Тогда влей на оную мяснаго отвара, винограднаго вина и уксуса, прибавь лавроваго листа, луковицъ цѣлкомъ, лимонной корки, инбиря, перца и гвоздики, и упаривай два часа, накрывъ кастрюлю плотно; ибо чѣмъ плотнѣе кастрюля будетъ накрыта, тѣмъ вкуснѣе выдетъ говядина; инако же вся сила изъ ней выпарится. Естьли сокъ окажется жидокъ, можно оной подбить подпаленною до темна въ маслѣ мукою. Когда говядина довольно упрѣетъ, счерпай съ соуса жиръ, говядину выложи на блюдо, луковицы вынь вонъ, облей соусомъ мясо, и посыпь мѣлко изкрошенною лимонною коркою.

Перепеча Зенодовскаго.

Замѣси на штофѣ молока пол-фунта муки крупичатой, и вари пока сгустѣетъ. Между тѣмъ обрѣжь мяса съ жаренаго каплуна, изкроши оное въ небольшіе кусочки, обирая прочь кожицы и жилки. Послѣ того разтирай деревянною ложкою пол-фунта раковаго масла, въ продолженіи получаса времени; подбавляй туда же 16 яичныхъ желтковъ одинъ по другомъ, и наконецъ выложи туда же сваренную соломату; продолжая стираніе, положи четверть фунта коринки, четверть фунта въ сахарѣ вареной померанцовой корки, нѣсколько корицы и мушкатнаго цвѣта, корку съ одного большаго лимона, обтертую на 16 золотниковъ сахара, и мѣлко изрубленное каплунье мясо: смѣшавъ все сіе, прибавь въ густую пѣну взбитыхъ 12 яичныхъ бѣлковъ; инаконецъ запеки въ блюдѣ съ высокимъ окрайкомъ, вы-

мазавъ оное сперва масломъ коровьимъ, и усыпавъ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Окорокъ свѣжей свинины, изжареной вмѣсто окорока ветреваго.

Сперва мочи окорокъ въ уксусѣ, съ разными душистыми травами, пряностьми, лавровымъ листомъ, и можжевеловыми ягодами; наткай въ окорокъ кусочковъ корицы, гвоздики и лимонной корки, изжарь на вертелѣ, поливая часто маринадомъ, въ которомъ онъ былъ моченъ.

Салатъ изъ оливковъ.

Оливки подаютъ къ жареному безъ всякаго соуса, ополоснувъ только холодною водою.

ГЕНВАРЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ изъ манныхъ крупъ въ мясномъ отварѣ.

Манную крупу перебравъ, и обваривъ горячею водою, положи въ горшокъ; налей хорошимъ мяснымъ отваромъ, развари, и приправя мушкатнымъ цвѣтомъ, подавай.

Телячья печенка въ соусѣ гвоздичномъ.

Телячью печонку изрѣжь въ ломти, пересыпь солью, и оставь не много времени полежать; послѣ того обопри соль полотенцемъ, и обваляй ломти густо въ мукѣ. Приставь въ кастрюлѣ на огонь свѣжаго сала, и когда оное разгорячится, обжарь въ ономъ печонки до румяности; однакожъ наблюдая того, чтобъ онѣ остались сочны, а не пересохли: въ разсужденіи чего не долж-

не жалѣть сала или масла коровьяго, и жарить слѣдуетъ на большомъ огнѣ. Послѣ сего подпали въ кастрюлѣ масла коровьяго съ ложкою муки, разведи мяснымъ отваромъ, виноградным винномъ и уксусомъ, приправь изтолченою гвоздикою, инбиремъ, лимонною коркою и сахаромъ, чтобъ соусъ былъ сладковато-кисль; увари до сгущенія, и напослѣдокъ прибавь ложку свѣжаго сала. Подавай печонки въ семъ соусѣ.

ГЕНВАРЯ 29 ЧИСЛО.

Супъ Французской.

Вскипяти въ горшкѣ воды, присоли оную, изотри туда же бѣлой хлѣбъ, положи очень много изрубленнаго щавеля, петрушки и портулака; вари довольно, пока поспѣетъ, приправь перцомъ и солью, положи кусокъ свѣжа-

го масла коровьяго, еще привари, и подавай супъ съ размоченными тѣмъ же супомъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Говядина съ каштанами.

Говядину отваривъ въ водѣ, большую часть отвара сцѣди, положи въ остальное облупленныхъ каштановъ, крупнаго изюма, не много вина, и пряностей; уваривай на углевомъ жару, пока каштаны сдѣлаются мягки. Напослѣдокъ подбей ложкою муки въ маслѣ коровьемъ подпаленной, и приправь чтобъ было вкусно.

ГЕНВАРЯ 30 ЧИСЛО.

Сулъ изъ саго съ мяснымъ отваромъ.

Саго перебери, обмой сперва кипяткомъ, а потомъ въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, чтобъ истребить противной затхлой запахъ, естьли оной случится. Послѣ того налей на саго мяснаго отвара, прибавь кореньевъ, и вари часа полтора или два. Въ недостаткѣ мяснаго отвара, можно саго сперва одинъ часъ варить въ водѣ, а потомъ развести мяснымъ отваромъ, и докончить варенiе.

Карли по матрозски.

Карпей ошелуши, кровь изъ нихъ собери, и тотчасъ разведи ренскимъ уксусомъ; рыбъ же разпластай, разними въ куски, и спрыснувъ солью, мочи въ уксусѣ цѣлой часъ; внутренiя снѣдомыя части отвари въ водѣ

съ солью до полуспѣла, а потомъ до-
вари вмѣстѣ съ карпями. Именно, по-
клади въ кастрюлю куски карпей, по-
соли сколько нужно; на нихъ положи
лука, лавроваго листа, нѣсколько гвоз-
дики и зеренъ перца цѣлкомъ, корень-
евъ поваренныхъ, пучокъ травъ, влей
чашку чайную эстрагоннаго уксуса, бу-
тылку краснаго или бѣлаго вина, чет-
верть фунта изрубленныхъ анчоусовъ,
комъ масла коровьяго, сокъ и кожу
одного лимона, и наконецъ кровь съ
прибавкою сахара, и варить пока все
почти выкипитъ и сока останется
мало. Выложи рыбу съ ея потрохами
на блюдо, а сокъ въ которомъ она ва-
рилась, процѣдивъ сквозь сито, чтобъ
отдѣлить выварившіяся приправы, вы-
лей на рыбу.

ГЕНВАРЯ 31 ЧИСЛО.

Супъ молочной со пшеномъ.

Вари полфунта пшена сарацинскаго въ водѣ, пока вскипитъ одинъ разъ; тогда воду слей, окати холодною водою, кою равномѣрно сцѣди; послѣ того вылей на пшено два съ половиною штофа вскипяченнаго молока, прибавь масла коровьяго, 12 золотниковъ сахара, не много корицы, и вари пока пшено совершенно раскипитъ. Тогда разболтай 4 яичныхъ желтка въ стаканѣ холоднаго молока, съ ложкою розовой воды; подбей супъ, и подавая приправь обертою на сахаръ коркою съ одного лимона.

Савойская капуста съ пармезаномъ.

Возьми капусты Савойской, и бѣдой обыкновенной по равну; изкроши мѣлко, отвари въ водѣ мягко, и послѣ того откинь на рѣшето, чтобы осякла.

Разтопи въ кастрюлѣ масла коровьяго, вмѣшай въ него ложку муки, также мушкатнаго цвѣта и сахара, накати мяснымъ отваромъ, или въ недостаткѣ онаго молокомъ; положи капусту и упаривай. Далѣе, вымажь блюдо масломъ коровьимъ, поклади на оное капусту, пересыпая изтертымъ Пармскимъ сыромъ, а сверьху уклади листочками масла коровьяго, и позапеки въ печи. Подавая на столъ, края блюда около капусты уклади жареными котелетами; копченими социсками, или инымъ тому подобнымъ.

ПИРОЖНОЕ

для каждаго гостинаго стола, и за просто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Генварѣ.

---

1. *Тортъ, называемой деревянной.*

Возьми одинъ фунтъ свѣжаго масла коровьяго, 1 фунтъ мѣлко истертаго сахара, 16 яицъ, фунтъ крупичатой муки, обтертую корку съ одного лимона, по немногу истолченыхъ мушкатнаго цвѣта, корицы и гвоздики. Масло разтопи на слабомъ углевомъ жару, и выложи въ чашу или разтиральную ступку, такъ чтобъ соль, бывшая въ маслѣ, осталась бы въ посудинѣ

первой. Когда масло остынетъ, растирай оное деревяннымъ пестикомъ въ сметану, подбавляй ложка по ложкѣ сахара, и при томъ 16 яичныхъ желтковъ и лимонную корку съ прочими пряностями. Потомъ всыпай, продолжая спираніе, мало по малу и муку. Бѣлки отъ упомянутыхъ 16 яицъ взбей въ густую пѣну, и вмѣшай туда же; мѣшаніе продолжай до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ пузыриться. Тогда вымажь масломъ тортную сковороду, положи въ нее листъ масломъ же вымазанной бумаги, намажь на него приготовленнаго тѣста въ обухъ ножевой толщиною; произведи слабой огонь сверьху и снизу, пока сей первой листъ тѣста изпечется румяно. Послѣ того наложи тѣста еще, на столько же толщиною, запеки равнымъ образомъ; и такъ продолжай пока тѣста достанетъ. Когда первой слой торта довольно потемнѣетъ, то огни внизу подъ тортною сковородою

болѣе уже не должно быть, и только на крышкѣ оставить не много жара; надлежитъ же наблюдать и то, чтобъ подъ срединою сковороды отнюдь огня не было, инако тортъ снизу подгоритъ. Естьли же тортъ сей запекается въ печи, то послѣ наложенія перваго слоя, сковороду должно поставить на двухъ кирпичахъ, или на треножникѣ, чтобъ снизу не подгорѣло. Можно же, когда нѣсколько слоевъ будетъ запечено, намазать слой какого нибудь варенья, и потомъ наложить нѣсколько слоевъ тѣста. Ежели тѣста много, то можно и еще продолжать слои варенья и тѣста. Наконецъ облей сей тортъ растворомъ сахара, на лимонномъ сокѣ и яичныхъ бѣлкахъ, и сверьху еще усыпь сахаромъ.

2. *Вѣнское пирожное.*

Изотри пол-фунта масла коровьяго въ сметану, возьми два яйца цѣлыхъ и пять желтковъ, вмѣшивай одно по другомъ въ масло; далѣе, прибавь пол-фунта лучшей крупичатой муки, двѣ добрыхъ ложки пивныхъ дрожжей, шесть ложекъ сливокъ, двѣ полныхъ ложки сахара, и продолжай вымѣшиваніе, пока отъ блюда будетъ отставать. Сдѣлай тогда начинку изъ 12 золотниковъ изюма, столька же коринки, четверти фунта въ полоски изрѣзаннаго цуката, столька же вѣсомъ въ полоски скрошенаго миндаля, и корки съ двухъ лимоновъ. Когда тѣсто довольно взойдетъ, раскатай оное въ пол-пальца толщиною; но оставь тѣста столько, чтобъ было изъ чего сдѣлать на пирогъ рѣшетку. Раскатанной листъ тѣста вымажь коровьимъ масломъ, посыпь оной сахаромъ и корицею; наложи на сре-

дину онаго начинку, оставя къ краямъ на три пальца мѣста, для окрайка; посыпь еще сахаромъ и корицею, сдѣлай изъ оставшаго тѣста рѣшетку, наложи оную на начинку, и послѣ того сдѣлай окраекъ. Дай тѣсту не много подняться, и запекай исподоволь въ печи. Вынувъ пирогъ изъ печи, дай оному не много поостынуть, и еще посыпь сахаромъ и корицею.

3. *Полоски, Англинское пирожное.*

Положи пол-фунта самой лучшей высушеной крупичатой муки въ каменную посудину, выпусти туда же 6 яицъ цѣлыхъ, замѣси съ прибавкою молока въ жидкое тѣсто, которое приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и корицею. Послѣ того вымажь тортную сковороду масломъ коровьимъ, или на жестяномъ поваренномъ листѣ сдѣлай изъ прѣснаго тѣста (изъ муки на одной водѣ замѣсеннаго) окраекъ, налей

въ него приготовленнаго тѣста на палецъ толщиною, насыпь подъ сковороду и на крышку горячей золы, чтобъ тѣсто не запеклось, но только чтобъ засохло. Послѣ чего разрѣжь сіе тѣсто въ продолговатыя полоски, вынь изъ сковороды, надрѣжь по краямъ, обжарь въ свѣжемъ салѣ, и подавай посыпавъ сахаромъ смѣшаннымъ съ корицею.

4. *Миндальные вѣнчики.*

Возьми двѣ горсти облупленнаго миндаля, истолки въ большой иготи мягко; взбей бѣлки отъ двухъ яицъ въ густую пѣну, положи къ миндалю, и толки нѣсколько. Послѣ того всыпай мало по малу фунтъ истолченаго сахара, продолжая толченіе, чтобъ вышло густое тѣсто, которое можно было бы валять и раскатывать: выложи оное на пекарной столъ, посыпавъ оной не много толченымъ и просѣян-

нымъ бѣлымъ крухмаломъ, выложи на оное тѣсто, раскатай, разрѣжь въ полоски, и подѣлай небольшіе вѣнчики, или кольца. Изъ сего тѣста можно дѣлать и большіе вѣнчики, также разныя фигуры, и запекать въ тортной сковородѣ, или въ печи, на жестяномъ листѣ, которой надлежитъ, равномѣрно и тортную сковороду посыпать просѣянною крухмальною мукою. Тѣсто сіе въ печеніи вздувается. Можно сіи вѣнчики гласировать сахаромъ, также усыпать разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ.

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюды для ужина въ ГЕНВАРѢ МѢСЯЦѢ.

ГЕНВАРЯ 1 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Супъ изъ копченаго лосося.

Размочи копченаго лосося въ молокѣ, нарѣжь онаго полосками или ломтиками, и обжарь на рашпарѣ въ бумажныхъ коробочкахъ. Далѣе, накроши ломтиками селлереи, петрушки и моркови, обжарь въ каспрюлѣ съ кускомъ коровьяго масла, пока начнетъ пѣнить-

ся; налей на нихъ отваромъ разваренаго и протертаго гороха, положи корки обрѣзанныя съ двухъ французскихъ хлѣбовъ, и вари полчаса. Послѣ сего зачерпни полную чумичку гороховой гущи, возьми десять желтковъ въ густую сваренныхъ, и четверть фунта вычищенныхъ анчоусовъ, изтолки въ иготи очень мягко, разведи стаканомъ кислой сметаны, и выложи въ супъ; процѣди оной сквозь сито, присоли надлежащимъ образомъ, и поставь въ такое мѣсто, гдѣ бы оной не простылъ. Обрѣжь корку съ рѣшетнаго хлѣба въ ломтики, обжарь у огня, положи въ суповую чашу, на нихъ изжаренаго лосося изъ коробочекъ, и вылей горячій супъ. Улучшить сей супъ можно прибавкою въ него клецокъ изъ фарша сдѣланнаго изъ щуки или карпей; или, когда годовое время позволяетъ, головокъ спаржи, цвѣтной капусты, или печерицъ.

Курица съ сморчками и кореньями петрушечными.

Курицу одну или двухъ отвари въ водѣ съ солью. Сморчки размочи, чтобъ сдѣлались мягки, вымой со тщаніемъ, чтобъ не осталось въ нихъ песку; положи въ черепню съ кускомъ масла коровьяго, и обжарь не много. Изкроши кореньевъ петрушки ломтиками, обвари до полуспѣла въ горячей водѣ, и выложи къ сморчкамъ. Наконецъ положи туда же курицу цѣлую, или разнявъ въ куски; приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, прибавь изтертаго бѣлаго хлѣба, накати мяснымъ отваромъ, приставь на огонь и увари. Естьли соусъ окажется еще не довольно жиренъ, прибавь кусочикъ масла коровьяго; и наконецъ подбей соусъ яичными желтками.

Пастетцы Генрїэтины.

Возьми по полуфунту говядины, телятины и ветчины, изрѣжь въ ломтики, положи въ кастрюлю, прибавь кореньевъ, лука и лавроваго листа; влей чумичку мяснаго отвара, и увари на слабомъ углевомъ огнѣ. Когда ломтики съ обѣихъ сторонъ потемнѣютъ, однакоже такъ, чтобъ не подгорѣли, прибавь еще мяснаго отвара; вари медленно, пѣну снимай, и наконецъ процѣди и выжми сокъ сквозь полотенце. Сего сока возьми побольше бутылки, и при непрестанномъ мѣшаніи увари, пока останется не болѣе стакана; оботри на сахаръ кожицу съ померанца, положи туда же, выдави изъ померанца сокъ, и влей рюмку венгерскаго или инаго густаго сладкаго вина. Далѣе, изруби бѣлое мясо отъ каплуна или жирной курицы, вмѣшай онаго въ вышепомянутой сокъ столько, чтобъ вышелъ густоватой фаршъ. Потомъ за-

мѣси какое угодно тѣсто, сдобное или слоеное; раскатай оное, положи на него кучками фарша, въ такомъ разстояніи между собою, чтобъ можно было вырѣзать пастетцы въ рубль величиною, рѣзцомъ или краями стакана. Края пастетцовъ около фарша вымажь яичнымъ желткомъ, наложи крышечки изъ того же тѣста, и испеки пастетцы на желѣзномъ листѣ въ печи, или въ тортной сковородѣ.

Телячья грудина чиненая и жареная.

Грудину по обыкновенному должно подпороть, и начинить слѣдующею начинкою: изруби двѣ свѣжихъ колбасы, прибавь нѣсколько тимона, маіорана, базилика, лимона, одно ийцо цѣлое и три желтка, также свѣжей сметаны; все сіе замѣси, и составь начинку. Когда грудина будетъ начинена, зашей подпоронное, и обмой. Положи въ кипятокъ, поворочай грудину въ ономъ, послѣ нашпекуй дробнымъ шпекомъ, взо-

шкии на вертѣлъ, изжарь сочно, помазывая коровьимъ масломъ или ветчинымъ саломъ; отпуская на столъ, усыпь грудину изпертымъ и до желта обжареннымъ въ маслѣ коровьемъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Компотъ яблочной съ арраколъ.

Яблоки очистивъ, разрѣжь каждое по поламъ, свари въ виноградномъ винѣ, съ сахаромъ, лимонными сокомъ и коркою, смочи не много арракомъ или ромомъ.

ГЕНВАРЯ 2 ЧИСЛО.

Сырной пирогъ.

Взвари два штофа молока, влей въ него лимоннаго сока, чтобъ створожилось, выложи въ рѣшето, для отдѣленія творога отъ сыворотки. Творогъ изполки въ иготи, съ четвертью фун-

на масла коровьяго и шестнадцатью яичными желтками. Послѣ сего развари не много яблочнаго киселя, прибавь корку обтертую съ двухъ померанцовъ, мякиша бѣлаго хлѣба въ молокѣ разваренаго, сахара и корицы. Сверьхъ того взбѣй бѣлки отъ шести яицъ въ пѣну, вмѣшай туда же равнымъ образомъ и творогъ. Напослѣдокъ вымажь коровьимъ масломъ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, выложи приготовленную смѣсь, и изпеки въ печи.

ГЕНВАРЯ 3 ЧИСЛО.

Гороховой пирогъ.

Разваренной горохъ смачивая молокомъ, протри сквозь сито; прибавь въ него коринки, корицы, инбиря, сахара, истертой сдобной булки или французскаго хлѣба, и 4 или 6 яицъ; вымѣшай, и когда окажется жидко, прибавь хлѣ-

ба. Вымажь блюдо съ высокимъ окрайкомъ масломъ, посыпь изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, вылей въ него приготовленное, изпеки, и подавай посыпавъ сахаромъ.

ГЕНВАРЯ 4 ЧИСЛО.

Картофели съ сметаною.

Картофели облупивъ сырые, отварить должно въ водѣ, а потомъ разтерѣть, съ прибавкою коровьяго масла, и развести свѣжею сметаною. Выложи сію смѣсь на блюдо, подѣлай въ ней ложкою ямки, облей до темна подпаленнымъ масломъ коровьимъ, уклади обжаренными въ масдѣ кусочками бѣлаго хлѣба, социсками или жареною колбасою.

ГЕНВАРЯ 5 ЧИСЛО.

Перепеча изъ телячьихъ рубцовъ.

Рубцы телячьи вычистивъ и сваривъ по обыкновенному, изрѣжь въ куски; положи въ кастрюлю и обжарь въ маслѣ коровьемъ, съ приправою мушкатнаго цвѣта и лимонной корки. Половину сихъ рубцовъ вынувъ изъ кастрюли, изруби мѣлко; прибавь много истертаго бѣлаго хлѣба, стаканъ сметаны, изрубленной петрушки, 4 яичныхъ желтка, полфунта изрубленнаго почечнаго сала, мушкатнаго цвѣта, инбиря и соли, и вымѣшай со тщаніемъ. Послѣ сего сдѣлай на блюдѣ окраекъ изъ заварнаго тѣста, вымажь масломъ, положи половину фарша, обжаренные же рубцы по срединѣ, накрой остальнымъ фаршемъ, уклади сверьху листочками масла коровьяго; посыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и запеки въ печи румяно.

ГЕНВАРЯ 6 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной:

Супъ марципанной.

Возьми сливокъ, и изломавъ марципанъ положи въ оныя; ежели въ марципанѣ положенныхъ пряностей не довольно, то прибавь въ супъ корицы и кардамона; приставь на огонь, увари мѣшая прилежно. Наконецъ подбей супъ яичными желтками; подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ въ жеребейки изкрошеннымъ и въ маслѣ коровьемъ обжаренымъ, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Каплунъ въ этуфадѣ.

Каплуна очистивъ и оправивъ надлежащимъ образомъ, нашпекуй ветчинным саломъ въ пряности обваляннымъ и полосками ветчины. Послѣ того уклади дно кастрюли ломтиками ветчиннаго сала, говядинными и телятинными; приправь солью, перцомъ,

лукомъ, морковью, пустарнакомъ, лимономъ, петрушкою, и разными душистыми травами и пряностьми; на сіе положи каплуна, на него опять тѣхъ же приправъ, и покрой ломтями говядины, телятины и ветчиннаго сала; произведи огонь сверьху и снизу, и упаривай исподволь часа 4 или 5, но съ предосторожностью, чтобъ не пригорѣло. Ежели сока въ кастрюлѣ окажется мало, влей не много мяснаго отвара. Между тѣмъ сдѣлай рагу изъ куриныхъ печонокъ, трюфелей, печериць, сморчковъ и тому подобнаго; именно: обжарь оныхъ въ кастрюлѣ въ ветчинномъ салѣ, накапли крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, и наконецъ подбей мукою въ маслѣ коровьемъ подпаленною. Выложи рагу въ блюдо, а на оное каплуна.

Перепеча лимонная.

Обрѣжь желтую кожу съ свѣжихъ лимоновъ, и вари въ водѣ пока сдѣ-

лается совсѣмъ мягка; изтолки оную въ кисель, выложи на блюдо. Возьми нѣсколько бѣлаго хлѣба, налей виноградnаго вина и воды, и развaривъ выложи на блюдо къ лимонной коркѣ, выпусти туда же 4 яичныхъ желтка и 3 цѣлыхъ яйца, выдави сокъ изъ одного лимона, и подбавь сахара сколько угодно, въ разсужденіи того, кислѣе или слаще снѣди сей быть. Напослѣдокъ вымажь блюдо съ высокимъ окрайкомъ или форму коровьимъ маслomъ, выложи смѣсь и запеки въ печи.

Ягненокъ цѣлой жареной на вертелѣ.

Стегны ягнячьи нашпекуй ветчинным салomъ, спинку же зеленою петрушкою. Обверни бумагою, чтобъ не пригорѣлъ, и жарь на вертелѣ. Когда жаркое поспѣло, можно заднюю часть усыпать изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, слегка солью, перцомъ и рубленою петрушкою, и еще прижарить, чтобъ за-

румянилось. Подавай къ сему жаренному сокъ померанцовой или лимонной.

Прюнели приготовленныя комлотолъ.

Прюнели ополосни, приставь на огонь съ виноградным̈ъ виномъ, сахаромъ и малою долею корицы; поваривъ не много, выбери прюнели вонъ. Послѣ того приставь на огонь изтертаго бѣлаго хлѣба и сахара, ужарь не много, прибавь мѣлко изрубленныхъ миндаля и корицы, часто смачивай отваромъ, въ которомъ варились прюнели. Сію смѣсь намажь по дну блюда, въ которомъ подавать; сверьху уклади прюнелями, вылей остатокъ отвара, и подавай посыпавъ сахаромъ, корицею и мѣлко изкрошенною лимонною коркою.

ГЕНВАРЯ 7 ЧИСЛО.

Яичница съ яблоками.

Яблоки очистивъ изкроши мѣлко, возьми десятокъ яицъ, прибавь сахара, корицы, лимонной корки, коринки, туда же положи и яблоки, изпертаго бѣлаго хлѣба столько, чтобъ вышло густовато; выложи на сковороду, и запеки тѣмъ же образомъ, какъ обыкновенную яичницу. Для улучшенія можно въ сію яичницу подбавлять изтолченаго миндаля. Но какъ сію яичницу трудно бываетъ вынуть изъ сковороды, то надлежитъ особливо разболтать яицъ съ водою, и сперва облить сковороду симъ растворомъ, а на оной уже выложить упомянутую яичницу.

ГЕНВАРЯ 8 ЧИСЛО.

Клецки изъ телятины.

Изруби мѣлко телятины, съ довольною прибавкою говяжьяго мозга изъ костей и дробнаго лука, приправь перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ и не много шафраномъ, прибавь крупичатой муки и три ложки сливокъ, также нѣсколько разгороченнаго масла коровьяго, два яйца, и не мало изрубленнаго лимона: смѣшай все, передѣлай въ небольшія клецки, и свари въ кипящемъ мясномъ отварѣ. Для соуса: подпали муки въ маслѣ коровьемъ, разведи мяснымъ отваромъ, прибавь изкрошеннаго лимона, пряностей, и увари до сгущенія.

ГЕНВАРЯ 9 ЧИСЛО.

Шлатентенты.

Изтолки миндаля очень мягко, разведи яицами и сливками довольно жидко, и подсласти сахаромъ. Размочи въ семъ растворѣ ломтей бѣлаго хлѣба; въ кастрюлѣ растопи не мало свѣжаго сала, уклади на оное слой размоченыхъ ломтей, облей упомянутымъ растворомъ, положи еще слой ломтей, опять облей растворомъ, и такъ продолжай, пока укладешь всѣ ломти. Запеки между двухъ огней или въ печи.

ГЕНВАРЯ 10 ЧИСЛО.

Колбаса въ кисломъ соусѣ съ капорсами.

Колбасу свѣжую обжаривъ нѣсколько, разними въ куски. Подпали до темна муки въ маслѣ коровьемъ, разведи

мяснымъ отваромъ и уксусомъ, положи лавроваго листа, розмарина, перца и инбиря, и увари. Напослѣдокъ положи туда же колбасу, лимонной корки и горсть капорсовъ, рюмку хорошаго виноградиаго вина, и привари.

ГЕНВАРЯ 11 ЧИСЛО.

Молочная крупеня.

Приставь на углевой жаръ въ кастрюлѣ масла коровьяго, и когда оное потемнѣетъ, всыпь три или четыре ложки какихъ угодно крупъ, и пообжарь не много. Между тѣмъ вари на огнѣ въ горшкѣ хорошаго молока, и когда оное закипитъ, выливай оное съ перемежкою на крупы въ кастрюлю, мѣшая ложкою, чтобъ крупы не свернулись въ комочки; выливъ все молоко, дай крупамъ развариться и разбухнуть. Тогда вмѣшай туда же два яичныхъ

желтка и кусокъ масла, сними кастрюлю тотчасъ съ жара, поставь на жестяной листъ, и такимъ же листомъ накрой. Но прежде усыпь поверьхность крупени истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и насыпь на жесть жара, чтобъ крупеня сверьху позарумянилась.

ГЕНВАРЯ 12 ЧИСЛО.

Сельди въ соусѣ луковомъ.

Вымоченыхъ сельдей распластай, положи въ кастрюлю, налей водою, приставь на огонь, и опять сними съ онаго, когда на водѣ покажется бѣлая пѣна. Между тѣмъ облупи луковицъ, изкроши оныя мѣлко, положи въ другую кастрюлю, посыпь инбиремъ, перцомъ, шафраномъ, прибавь горсть истертаго бѣлаго хлѣба, налей мяснымъ отваромъ, положи кусокъ масла коровьяго, приставь на жаръ, пока лукъ

сдѣлается мякокъ, а хлѣбъ разварится. Положи тогда сельдей и привари.

ГЕНВАРЯ 13 ЧИСЛО.

Лапша съ подпаленнымъ масломъ.

Приставь на огонь воды въ кастрюлѣ, брось въ нее не много соли: когда закипитъ, всыпь приготовленную лапшу, мѣшай, чтобъ оная между собою не слипалась, и отвари спѣло; послѣ чего горячую воду съ лапши сцѣди, облей холодною водою и выложи лапшу въ рѣшето, чтобы осякла. Отвари 2 или 3 яйца въ густую, облупи оныя, и изруби очень мѣлко; посыпь оными блюдо, выложи на оное часть лапши, еще пересыпь яицами, опять положи слой лапши, и такъ продолжай, пока все складешь. Напослѣдокъ подпали до темна истертаго бѣлаго хлѣ-

ба въ коровьемъ маслѣ, и облей онымъ лапшу.

ГЕНВАРЯ 14 ЧИСЛО.

Студень изъ свиныхъ ногъ и ушей.

Возьми свиныхъ ногъ, рылъ и ушей, первыя разрѣжь по срединѣ на двое, опали шерсть, и обвари въ горячей водѣ; послѣ чего очисть оныя тщательно, и отвари мягко. Изъ отвара переложи оныя въ холодную воду, чтобъ остыли, и изрѣжь въ ломтики или жеребейки. Между тѣмъ отваръ, въ которомъ ноги и уши варились, поставь на огонь, прибавя яичныхъ бѣлковъ, уксуса, гвоздики и перца, и непрестанно мѣшая повари не много, процѣди отваръ сквозь салфетку, укладывай слоями мясо въ форму, переливая отваромъ, прибавляй капорсовъ и анчоусовъ,

и такъ продолжай пока форму наполнишь. Когда студень застынетъ, выпрокинь оную на блюдо.

ГЕНВАРЯ 15 ЧИСЛО.

Равіоли изъ карпьихъ молокъ.

Молоки изъ нѣсколькихъ карпей отваривъ, изруби мѣлко; прибавь къ нимъ размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; сдѣлай выпускную яичницу изъ трехъ яицъ, и вмѣшай туда же; далѣе съ кускомъ масла коровьяго въ куриное яйцо величиною, изъ трехъ же яицъ, съ ложкою молока, замѣси не очень крутое лапшеное тѣсто; присоли оное, раскатай тонко, поклади пригоповленной съ карпьими молоками фаршъ кучками, закинь другую половину раскатаннаго тѣста на кучки, пригнѣти около оныхъ пальцами, и обрѣжь рѣзцомъ.

Сіи равіоли отвари въ водѣ, вымажь блюдо масломъ коровьимъ, положи на оное слой равіолей, посыпь въ густую сваренными и мѣлко изрубленными яицами, опять положи слой равіолей, еще пересыпь яицами, и такъ продолжай пока все укладешь. Наконецъ облей до темна подпаленнымъ масломъ коровьимъ, вмѣшавъ въ него ложки двѣ отвара, въ которомъ онѣ варились. — Можно же сіи равіоли обжаривать въ свѣжемъ салѣ, и подавать на столъ горячими.

ГЕНВАРЯ 16 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Супъ съ сельдями постной.

Вымочи 6 сельдей, выбери изъ нихъ кости, и изрѣжь въ кусочки; изруби лука и правы петрушечной, разгорячи

36 золотниковъ масла коровьяго, положи въ него изкрошенное, и обжарь; влей пуда же стакана два сливокъ, положи сельдей, накрой кастрюлю, и упаривай на углѣхъ. Послѣ того изрѣжь въ ломтики селлереи, петрушки, моркови, лука, влей три или четыре бутылки гороховаго отвара съ протертымъ горохомъ смѣшаннаго, положи корки съ двухъ французскихъ хлѣбовъ, и вари полчаса. Между тѣмъ захвати суповую ложку протертаго гороха, и съ десятью желтками въ густую сваренныхъ яицъ изполки въ игопи, разведи стаканомъ сметаны, и пропусти сквозь сито въ супъ, и еще взвари. Напослѣдокъ положи въ суповую чашу ломтей обжаренаго бѣлаго хлѣба, на оные сельдей, и вылей на сіе кипящій супъ.

Утки съ кислою калустока.

Утокъ для сего надлежитъ зажарить до полуспѣлости, часто помазы-

зая масломъ коровьимъ. Между тѣмъ отваривай въ водѣ, и когда оная проварится до полуспѣла, воду сцѣди, изруби капусту очень мѣлко, и обжаривай съ масломъ коровьимъ въ кастрюлѣ до темна. Естьли капуста окажется сухою, смочи не много мяснымъ отваромъ, и еще упаривай. Напослѣдокъ сдѣлай изъ сдобнаго тѣста окраекъ на блюдѣ, вымажь оное масломъ, положи половину обжареной капусты, на оную утокъ, накрой остальною капустою и поставь въ печь, чтобъ запеклось до румяности.

Пудингъ померанцовой.

Свари въ водѣ мягко 8 померанцовъ, разотри въ сметану фунтъ масла коровьяго, а съ онымъ и померанцы; прибавь полфунта сахара, и столько же истолченаго миндаля: выпусти туда же восемь яицъ цѣлыхъ и 8 желтковъ, вмѣшай 2 фунта въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, четверть фун-

та крупичатой муки, 12 золотниковъ изкрошеного цуката, и вымѣшай гораздо. Изъ сего размѣра выдетъ пудингъ, очень немалой, то по обстоятельству можно взять всего только въ половину. Завяжи приготовленное въ салфетку, и вари въ водѣ полтора часа. Для соуса: разотри четверть фунта масла съ восмью яичными желтками, положи ложку муки, корку обтертую на сахаръ съ одного лимона, разведи виноградным виномъ, и взвари непрестанно мѣшая.

Телячья почечная часть жареная.

Обмывъ почечную часть, взоткни на вертелъ и приставь къ огню. Когда нагорячится и начнетъ подсыхать, тогда снизу поваренной ложки налепи коровьяго масла и води по телятинѣ, спрысни солью, и такимъ образомъ изжаришь оную сочно. Подавай обливъ сокомъ изъ подставленной подъ жаре-

нымъ сковороды, и усыпь изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Компотъ изъ чиненыхъ яблокъ.

Возьми ранетъ, очисти съ нихъ кожу, средину выдолби, и чтобы ранеты остались бѣлыми, положи оныя въ холодную воду, въ которую прибавлено не много лимоннаго сока. Между тѣмъ развари въ сиропъ густой полфунта сахара, вари въ немъ яблоки, но такъ, чтобъ не развалились. Послѣ того вынувъ яблоки, средину оныхъ начини какимъ нибудь варенъемъ, и склади на блюдо. Сиропъ увари въ желе, сложи на другое блюдо, и когда остынетъ, подогрѣвъ блюдо, выпрокинь на ранеты такъ, чтобъ сіе желе оныя покрыло.

ГЕНВАРЯ 17 ЧИСЛО.

Мучная снѣдь съ яблоками.

Возьми 8 или 10 яицъ, ложку розовой воды, бутылку молока, соли и сахара сколько надобно, и съ изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ замѣси тѣсто. Половину сего тѣста положи въ форму вымазанную масломъ; вокругъ обклади ломтиками яблокъ, обжаренными съ сахаромъ въ маслѣ коровьемъ; выложи остальное тѣсто, и запеки въ печи не очень горячей.

ГЕНВАРЯ 18 ЧИСЛО.

Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.

Ноги очисть съ прилежаніемъ, отвари въ водѣ мягко, прибавя въ оную не много сала. Послѣ того выложи ноги въ холодную воду, чтобъ остыли. Возьми изтертаго бѣлаго хлѣба, по-

сыпь перцомъ и инбиремъ, выпусти туда же два яйца, положи кусокъ масла коровьяго, не много сахара, и съ прибавкою виноградnаго вина замѣси. Растопи не много масла коровьяго, вмѣшай одинъ яичной желтокъ, вымажь этимъ каждую ногу, а потомъ облепи приготовленною смѣсью, клади на сковороду масломъ коровьимъ вымазанную, сверьху обмажь ноги съ масломъ разболтанными яичными желтками, усыпь изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и изжарь въ печи румяно. — Можно къ сему грильяду подавать кисловатой соусъ.

ГЕНВАРЯ 19 ЧИСЛО.

Кислая капуста съ сметаною.

Отвари кислую капусту въ водѣ по обыкновенному, и выжмавъ обжарь съ коровьимъ масломъ. Когда капуста поспѣла, разотри въ кастрюлѣ смета-

ны съ нѣсколькими яичными желтками, положи туда капусту, вымѣшай и прожарь. Можно съ сею капустою подавать социски, колбасы, копченой языкъ и тому подобное.

ГЕНВАРЯ 20 ЧИСЛО.

Блинцы съ рубленымъ мясомъ.

Изруби мѣлко жареной телятины и телячьихъ почекъ, вмѣшай коринки, лимонной корки, пряностей, соли и два яичныхъ желтка, изтертаго бѣлаго хлѣба, не много сахара, и смочи виноградным виномъ, чтобъ фаршъ сей не вышелъ съ лишкомъ крутъ. Послѣ того сдѣлай жидкое тѣсто изъ муки, на молокѣ и яицахъ. Приставь на огонь сковороду, вымажь оную ветчиннымъ саломъ или масломъ коровьимъ, выливай по чумичкѣ тѣста на сковороду, и повертывай, чтобъ по всей сковородѣ

растеклось, и запеки блинъ съ обѣихъ сторонъ румяно. Намажь на блинъ приготовленнаго фарша, заверни въ трубку, и клади на блюдо въ которомъ подавать. Такимъ образомъ перепеки блины, и намазавъ фаршемъ, складывай на блюдо. Тогда изполки въ иготи немного рубленой телячей почки, съ кускомъ сала и бѣлымъ хлѣбомъ, разведи мяснымъ сиваромъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, увари, и процѣди сквозь сито на блинцы лежащіе на блюдѣ, приставь блюдо на жаровню, и привари.

ГЕНВАРЯ 21 ЧИСЛО.

Яица съ сметаною.

Выпусти сколько угодно яицъ, смѣшай оныя съ сметаною; далѣе, разболтай нѣсколько яичныхъ желтковъ съ ложкою розовой воды, и все приготовленное выложи въ каспрюлю, и увари-

вай на умѣренномъ огнѣ, но остерегаясь, чтобъ не пригорѣло. Послѣ того выложивъ на блюдо, припеки сверьху водя раскаленною лопаткою, и подавай посыпавъ сахаромъ.

ГЕНВАРЯ 22 ЧИСЛО.

Телячья печонка съ соусомъ анчоусным.

Изрѣжь печонку въ ломтики; разгорячи въ кастрюлѣ масла коровьяго, печонку пересыпь мукою, и поклавъ въ горячее масло, изжарь. Смочи мяснымъ отваромъ, приправь инбиремъ, перцомъ, гвоздикою, лимонною коркою и лимономъ въ ломтики изрѣзаннымъ. Анчоусовъ обмой, выбери изъ нихъ косточки, мясо же изруби мѣлко, смачивая виноградным виномъ, положи къ печонкамъ, привари и подавай.

ГЕНВАРЯ 23 ЧИСЛО.

Устрицы по мѣщански.

Устрицы вынувъ изъ черепковъ обвари горячею водою; подпали въ кастрюлѣ въ коровьемъ маслѣ ложку муки, положи туда же устрицъ, прибавь мѣлко изрубленныхъ петрушечной правы и лука, влей рюмку бѣлаго вина, и вари исподволь. Подавая гарнируй ломтиками лимона и обжареными ломтиками бѣлаго хлѣба.

ГЕНВАРЯ 24 ЧИСЛО.

Бубберть изъ яблокъ.

Яблоки изкроши въ дробненькія жеребейки, также въ жеребейки нарѣжь бѣлаго хлѣба, и обжарь оныя въ свѣжемъ салѣ или въ маслѣ коровьемъ. Послѣ того выпусти 3 яйца, прибавь сахара, корицы и обертой съ лимона

корки, смѣшай и сбей съ тремя стаканами сметаны; яблоки и хлѣбъ выложи въ блюдо вымазанное масломъ коровьимъ, а на оныя вылей упомянутую сбитую смѣсь; приставь блюдо на кипящую воду, а сверьху на оное наложи крышку съ жаромъ. Когда буббертъ сгустѣетъ и отъ жара вздуется, посыпь оной сахаромъ, и не медля посылай на столъ.

ГЕНВАРЯ 25 ЧИСЛО.

Жареное масло коровье.

Возьми для сего фунтъ свѣжаго масла коровьяго, которое сваляй подобіемъ кулича, взоткни на деревянной вертѣлъ, усыпь мѣлко истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, сахаромъ и корицею, держи и поворачивай противъ слабаго огня. Какъ скоро масло сквозь хлѣбъ выступитъ, усыпь опять истертымъ

хлѣбомъ и прочимъ; сіе повторяй до тѣхъ поръ, пока на маслѣ сдѣлается твердая скорлупа: тогда подавай на столъ, цѣлымъ или разнятымъ въ куски.

ГЕНВАРЯ 26 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиной.

Вейнсулъ съ скорбиломъ.

Приставь на огонь виноградnаго вина, и соображаясь количеству онаго, обрѣжь съ лимона цѣлаго или только съ половины желтую кожицу очень тонко, но такъ, чтобы оную не разорвать. Въ сей кожицѣ наколи маленькимъ ножичкомъ скважины, въ кои вложи кусочковъ корицы и гвоздики, и съ прибавкою сахара положи въ вино. Послѣ того возьми самаго лучшаго скорбила (крахмала), налей на него не много во-

ды, дай размокнуть и распуститься. Когда вино съ лимонною коркою варилось довольно, положи въ него скорбило съ водою, разболтай мутовкою, и еще привари. Однакожъ скорбила надлежитъ класть столько, чтобъ не вышелъ густымъ, ни съ лишкомъ жидкимъ.

Телятина въ рагу.

Взявъ хорошей теляшины заднюю ногу, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, которой обвалянъ перцомъ, гвоздикою и солью. Послѣ того усыпь ломти изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, покапай на нихъ масломъ коровьимъ, и поставя въ печь дай обжариться румяно. Тогда склади ломти на блюдо; сдѣлай густоватой соусъ изъ ренскаго уксуса, сахара, лимона, корицы и подпаленой муки; взвари и выложи на теляшину.

Карпи изрубленные.

Карпей убей молоткомъ въ голову, сбей съ нихъ шелуху, а потомъ оскоб-

ли мясо ножемъ съ костей, спрысни много водою, и изруби ножемъ столько мягко, чтобъ сдѣлалось какъ кисель. Склади изрубленное въ чашу, подпали въ коровьемъ маслѣ муки пшеничной, съ прибавкою мѣлко изрубленныхъ травы петрушечной и лука; вмѣшай сіе въ изрубленное карпье мясо, выпусти яицъ, приправь перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и перемѣшай довольно. Положи листъ бумаги на поваренной жестяной листъ, на оной поставь жестяную форму сдѣланную въ подобіе карпія, вымажь бумагу и форму коровьимъ масломъ, набей форму фаршемъ, и поставь въ печь. Когда фаршъ въ половину пропекся, напкай въ него миндаля въ полоски изрѣзаннаго, и допеки. Запекшись фаршъ сей вздуется, но остывая осѣдаетъ.

Курица изжареная подобїемъ каплуна.

Курицу надлежитъ ощипать не обваривая, и уже ощипавъ пораспарить не много надъ огнемъ, облить горячею водою, ворочать въ оной, а потомъ положить въ холодную воду. Вынувъ изъ воды обрѣжь у ней гребень и подбородокъ, обмой чисто, и натри съ наружности и внутри солью и корицею, нашпекуй ветчинным салом, въ пряностяхъ обваляннымъ, загни ноги такъ, будто она сѣсть хочетъ. Проткни курицу деревянною спицею сквозь лядвеи, и ножныя лапы вправя подъ спицу, заворотн; сложи крылья, и голову загнувъ на брюхо, привяжи. Напослѣдокъ взоткни на вертелъ, и жарь помазывая часто масломъ коровьимъ. Подавая на столъ, подави на курицу сока изъ свѣжаго лимона, и обклади зеленою петрушкою, раками и лимономъ въ ломтики изрѣзаннымъ. Можно же курицу

начинивать фаршемъ изъ бѣлаго хлѣба, каштанами и проч.

Салатъ изъ сушеныхъ овощей.

Взявъ какого угодно рода сушеныхъ овощей, сперва оныя перемой, послѣ того разваривай въ бѣломъ пивѣ, смѣшанномъ съ виноградным винномъ и водкою, прибавь корицы, сахара и лимонной корки; и увари пока сокъ сгуститъ. Подавая на столъ, посыпь сей салатъ сахаромъ и корицею, и уклади лимономъ въ ломтики изрѣзанным.

ГЕНВАРЯ 27 ЧИСЛО.

Шмароли.

Возьми бутылку молока, положи въ него кусокъ масла, и вари въ кастрюлѣ: послѣ того вмѣшай въ молоко столько муки, сколько оное въ себя

принять можетъ, и чтобъ молока стало не видно. Тогда вмѣшай туда же четыре яичныхъ желтка, и вымѣси тщательно. Сего тѣста откалупывая ложкою, клади въ хорошей мясной отваръ, прибавь кусокъ масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта, накрой кастрюлю и вари. Подавай на столъ въ той же кастрюлѣ.

ГЕНВАРЯ 28 ЧИСЛО.

Лимонной кисель съ молокомъ.

Вари бутылку молока съ коркою обрѣзанною съ одного лимона, пока оное силу изъ корки въ себя втянетъ, или до половины выкипитъ. Тогда размѣшай ложку скорбильной муки на розовой водѣ, вмѣшай туда же 6 яичныхъ желтковъ; соедини сіе съ упомянутымъ молокомъ, приправь сахаромъ, и при непрестанномъ мѣшаніи увари въ

густоту киселя. — Сію снѣдь, нѣкоторые повары называютъ: Англійское молоко. Ежели вмѣсто молока взяты будутъ сливки, снѣдь выдетъ тѣмъ вкуснѣе.

ГЕНВАРЯ 29 ЧИСЛО.

Пофезы.

Изруби дробно жареныя телячьи почки, и замѣси на двухъ или трехъ яйцахъ. Далѣе, вмѣшай туда же изтертаго бѣлаго хлѣба, коринки, соли, не много масла коровьяго и сметаны: намажь этимъ тонкіе ломти бѣлаго хлѣба, наложи ломоть на ломоть, чтобъ фаршъ былъ въ срединѣ. Сдѣлай жидкое тѣсто изъ молока, муки, яицъ и растопленнаго коровьяго масла, обмочи въ семъ тѣстѣ сложенные ломти, и поклавъ въ кастрюлю въ горячее свѣжее сало, обжарь.

ГЕНВАРЯ 30 ЧИСЛО.

Социски или малыя колбаски по матрозски.

Обжарь въ маслѣ коровьемъ лука, разведи краснымъ виномъ смѣшаннымъ съ водою, прибавь соли, перца, нѣсколько лавроваго листа, и положи въ сіе социски, когда уже начнетъ закипать. Давъ социскамъ свариться спѣло, положи изрубленныхъ капорсовъ и анчоусовъ, не много обжареннаго хлѣба, ложку ренскаго уксуса, и увари, чтобъ сокъ гораздо повыкипѣлъ.

ГЕНВАРЯ 31 ЧИСЛО.

Перелеча изъ манной крупы.

Приставь на огонь молока; а между тѣмъ обвари кипяткомъ манной крупы, дай осякнуть, положи въ кипящее

молоко, и вари часто вымѣшивая; выпусти и вмѣшай туда же нѣсколько яицъ, положи кусокъ масла коровьяго и соли. Послѣ того черепню, въ которой подаваешь на столъ, вымажь масломъ коровьимъ; усыпь дно и стѣны черепни мѣлко истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, выложи въ черепню заваренную манную кашу. Загреби черепню въ жаръ, но подъ дномъ чтобъ онаго не было; накрой крышкою, на которой насыпано жара, и запеки. Когда перепеча запеклась румяно, посыпь оную сахаромъ и корицею, и посылай на столъ.

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

относящіяся

до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Генварѣ.

Сыръ изъ свинины, прочная снѣдь въ запасъ.

Очисть не очень жирную свиную голову, съ возможнымъ раченіемъ, присоли, и отваривай въ водѣ; когда она въ половину поспѣла, вынь изъ отвара, и съ осторожностію отдѣли мясо отъ костей. Ежели на ономъ окажется много жира, обрѣжь оной прочь; снятое же съ костей мясо положи

опять въ отваръ, прибавь въ него бутылки двѣ виноградnаго вина, листовъ 8 лавровыхъ, вѣточку розмарина, нѣсколько кусковъ лимонной или померанцовой корки. Когда мясо сварится довольно мягко, вынь оное; на срединѣ разостланной салфетки, положи лавроваго листа, не много розмарина, посыпь крупно изтолченымъ перцомъ, мушкатнаго цвѣта, и въ жеребейки изкрошенной лимонной корки. На сіе положи слой сваренаго мяса, посыпь упомянутыми приправами. Послѣ того положи слой анчоусовъ, изъ которыхъ косточки выбраны; и такъ продолжай класть послойно, мясо пряности и анчоусы, пока припасенное все изойдетъ. Сверьху накрой лавровымъ листомъ и розмариномъ; заложи со всѣхъ сторонъ салфетку, и сбей укладенное въ ней, такъ, чтобъ вышло подобіе четвероугольнаго сыра. Положи на дощечку, накрой дощечкою же, и наложи дни на два гнѣтъ. Храни въ хо-

лодномъ мѣстѣ. — Когда надобно сыра сего подавать на столъ: отрѣжь онаго ломтями, облей прованскимъ масломъ и уксусомъ, посыпь перцомъ и изкрошенною лимонною коркою.

О домашней бойнѣ.

До сего времени не было еще удобнаго мѣста предложить о домашней бойнѣ: и какъ сіе составляетъ важную часть относящуюся до поварни, то въ семъ мѣсяцѣ поговоримъ о тѣхъ упражненіяхъ, которыми должна при семъ заниматься хозяйка, и упомянемъ не объ одномъ только соленіи, квашеніи и копченіи мясъ, но также о сбереганіи жира, и приготовленіи колбасъ разнаго рода. Для домовой бойни откармливаютъ скотъ и птицъ въ томъ намѣреніи, чтобъ изъ мяса оныхъ при-

готовить прочныя снѣди въ запасъ. Вопервыхъ на домовую бойню поступаютъ волы; слѣдственно предписанія о соленіи, квашеніи и копченіи отнесутся съ сего образца и до другихъ родовъ мясъ.

Квашеніе мясъ.

Хотя сіе средство и недоставляетъ мясамъ такой прочности, какъ иныя приуготовленія; однакоже можетъ мяса сберегать чрезъ нѣсколько мѣсяцовъ, не только въ полной добротѣ, но и въ надлежащемъ вкусѣ. Лучше бы всего употреблять для сего ренской уксусъ, но для многаго запаса будетъ сіе убыточно, а потому можетъ служить въ семъ случаѣ и крѣпкой красной или пивной уксусъ. Однакожъ красной уксусъ долженъ быть свѣжъ, безъ плесени и постороннаго вкуса, чтобы онаго не сообщилъ и положенному въ него мясу. Ко

умноженію доброты вкуса употребляются при семъ разныя пряности и душистыя травы, какъ то: цѣлкомъ перецъ, кубеба, лавровый листъ, можжевеловыя ягоды, лимонная корка, розмаринъ, базиликъ, драгунъ, и прочія. Можжевеловыя ягоды и лавровый листъ сообщаютъ въ семъ маринадѣ мясамъ вкусъ дичины.

Мясо, въ разсужденіи количества онаго, склавъ въ горшки, или дубовую кадку, взвари уксусъ съ какими угодно пряностями и благовонными травами, и выливай на мяса, зимою въ протепель, а лѣтомъ совсѣмъ остудивъ, столько, чтобъ уксусомъ мяса покрыло. Въ отверстыхъ посудинахъ необходимо должно на мяса накладывать деревянной кругъ съ гнѣтомъ; но въ боченкахъ по уложеніи мяса, вставляется дно, набиваются обручи, и уксусъ наливается чрезъ втулку, которая послѣ затыкается пробкою. Надлежитъ по временамъ запасъ сей

осматривать; и ежели уксусъ отводянѣетъ, или окажется на немъ плесень, то должно уксусъ сей выцѣдить, и посудину наполнить уксусомъ свѣжимъ.

По другому способу мясо варятъ въ котлахъ налитыхъ водою; и когда начнетъ на водѣ оказываться пѣна, мяса вынимаютъ, натираютъ солью и толчеными можжевеловыми ягодами, (однакожъ не столько, какъ солонину) и укладываютъ въ посудины пересыпая пряностями и душистыми травами; впрочемъ поступаютъ по вышеписанному.

Иные даже варятъ мяса въ красномъ уксусѣ, и съ онымъ складываютъ въ посудины.

Соленіе мясъ.

Для сего равномѣрно употребляютъ разную посудину, въ которую мяса укладываютъ. Поелику къ прочности солонины не мало содѣйствуетъ то, чтобъ

удержать доступъ къ ней воздуха; то солонину стараются укладывать въ чанки, кои закупориваютъ и почасту перекатываютъ, чтобъ разсолъ равнообразно по всему мясу раздѣлялся Какъ скоро боченокъ будетъ начатъ, не льзя уже отвратить доступъ воздуха; да и отъ вынiманiя частей мяса, оставшiя части лежатъ уже рыхлѣе, такъ что и чрезъ наложенiе гнѣта, не льзя оныхъ будетъ привесть въ прежнее плотное лежанiе; а потому лучше всего для солонины употреблять винтовыя кадки, внутри которыхъ сдѣланъ винтъ, которымъ крышка кадочная можетъ привинчиваема быть, до котораго мѣста угодно. Кадочки сiи должны быть изъ дубоваго дерева, полуаршина или вершковъ десяти въ поперечникѣ. Дно у оныхъ надлежитъ дѣлать толстое, и укрѣпленное снизу перекрестными сволоками, чтобы ввинчиванiемъ крышки не могло оное выперѣть. Крышка ввинчиваемая въ ка-

дочку, должна также скрѣплена быть поперечными сволоками, имѣть толщины вершка полтора; по срединѣ сволоковъ, гдѣ они крестообразно другъ друга пересѣкаютъ, находится винтовое гнѣздо, въ которое винтъ входитъ. Другая наружная крышка должна плотно входить въ устье кадочки; имѣть по срединѣ скважину, въ которую винтъ вкладывается.

Для каждаго мяса надлежитъ брать особливую посудину, а не класть вмѣстѣ говядину и свинину. Къ солению должно отбирать мясистыя части, или по крайней мѣрѣ кости вырѣзывать вонъ. На каждые 12 фунтовъ мяса, берутъ соли пол-фунта; а въ каждый фунтъ соли подмѣшиваютъ по полтора золотника селитры; селитру надлежитъ истолочь въ иготи, вмѣшать въ соль, и высушить оную въ печи. Сверьхъ того для умноженія въ солонинѣ вкуса, можно оную пересыпать зернами перца, другими пряностьми-

ми, лавровымъ листомъ и сухимъ розмариномъ.

Впрочемъ немногія правила, наблюдаемыя во время соленія мясъ, заключаются въ слѣдующемъ:

1. Каждую часть надлежитъ отвсюду натерѣть солью смѣшанною съ селитрою, и втирать рукою до тѣхъ поръ, какъ наружность совсѣмъ смокнется.

2. Послѣ того пересыпая приправами, укладывать части мяса такъ плотно, чтобъ нигдѣ между оными не осталось промѣжка.

3. Крышкою нагнѣти укладенное мясо столько плотно, чтобъ отъ поколебанія кадочки части мяса не вышли изъ своего мѣста, ниже воздухъ могъ между оныхъ находить свободный входъ. Такимъ способомъ можно мясо сохранить, отъ бойнаго времени даже чрезъ все лѣто въ совершенной добротѣ, особливо же когда.

4. Содержать оное въ холодномъ мѣстѣ.

5. Ежели мясо посолено въ боченкахъ, надлежитъ временемъ перекатывать, чтобъ разсолъ всюду разливался; кадочки же съ винтами осматривать, довольно ли въ оныхъ разсола, и сей разсолъ имѣетъ ли надлежащую доброту. Когда окажется разсолъ кровянымъ, или на поверьхность онаго всплываетъ нечистота; то должно оной переварить, снять съ него пѣну, подбавить свѣжаго разсола, и когда остынетъ, опять влить на мясо. Естьли же по времени разсолъ или мясо заимствуетъ посторонній вкусъ, то всего лучше мясо повѣсить въ дымъ, и прокоптить. Когда же окажется въ кадочкѣ разсола не довольно, не медливъ должно разсола дополнить, распустя соли и селитры въ водѣ теплой, столько густо, чтобъ пущеное въ него яйцо не тонуло, и остудя вылить въ кадочку на мясо.

По новымъ испытаніямъ содѣлалось извѣстно, что соленое мясо бы-

ваетъ не токмо вкуснѣе, но и прочнѣе, когда въ разсолъ для онаго употреблять, кромѣ соли и селитры, сахаръ. Въ семъ намѣреніи берутъ 4 или 5 частей соли, и одну часть низкой доброты сахара, толкутъ оной мѣлко въ иготи, и натерши мясо, оставляютъ на нѣсколько часовъ, чтобъ напиталось; тогда уже напираютъ солью, селитрою и пряностьми, и по обыкновенйому укладываютъ.

Копченіе мясъ.

Для копченія избираютъ говядины мясистыя части, нѣсколько жирныя, также грудину и реберныя съ филейною частью; свиные же окороки, и реберныя жирныя части. Сперва соляютъ оное подобно солонинѣ, напирая солью и селитрою, а ежели угодно и сахаромъ, и оставляютъ въ разсолѣ, пока довольно осолятся. Не можно съ точностію назначить времени, во сколько

сіе совершается; поелику сіе зависитъ большею частью отъ погоды и толщины мясныхъ частей. — Развѣшивая мяса къ копченію, надлежитъ смотрѣть того, чтобъ мяса не висѣли низко, ни стѣснѣнно между собою, ни близко къ стѣнѣ; въ первомъ случаѣ можетъ произойти пожаръ, и мясо отъ горячаго дыма легко сдѣлаться невкуснымъ, мягкимъ и зловоннымъ; во второмъ и третьемъ случаѣ, мяса не могутъ довольно прокоптиться. Обыкновенный домашній способъ копченія, привѣшивать мяса надъ очагомъ въ дымовой трубѣ: однакожъ особливая для сего дѣлаемая коптильня гораздо выгоднѣе; ибо посредствомъ задвижки можно въ нее изъ дымовой трубы впускать дыма столько, сколько за благо-усмотрѣно будетъ, чтобъ мяса не отвердѣли и не почернѣли бы. Когда мяса въ надлежащемъ порядкѣ привѣшены, прежде всего должно пустить къ нимъ дымъ, чтобы въ случаѣ теп-

лой погоды насѣкомыя на мяса не нападали, или бы мяса не загнили, при большомъ же холодѣ не промерзли и не были стиснуты. Ежели мяса привѣшены въ дымовой трубѣ надъ очагомъ, то для копченія нѣтъ нужды раскладывать особливой огонь, ни дѣлать разбора въ разсужденій дровъ; но ежели можно дрова избирать, то дубовыя другимъ надлежитъ предпочитать. Естьли же для копченія раскладывать особливой огонь, то употреблять вещества немогущія горѣть ярко, но только курящіяся и испускающія отъ себя много дыма; каковы мѣлкія щепы, гнилое дерево, опилки, листъ древесной, и тому подобное. Для сообщенія мясамъ прянаго вкуса, можно временемъ бросать въ огонь можжевеловыя ягоды и самыя вѣточки.

Подобно какъ не льзя съ точностію опредѣлить, во сколько времени мяса осолятся, не льзя сказать и того, во сколько оныя прокоптятся; ве-

ничина прокапчиваемыхъ частей, количество дыма, и погода сіе располагаютъ. Между тѣмъ надлежитъ наблюдать, что прокапчиваемое мясо хотя и должно быть сухимъ, но не столько отвердѣвшимъ, чтобъ не содержало въ себѣ сока, и въ осязаніи было бы какъ дерево: почему временемъ надлежитъ осматривать, получилиль мяса должный степень сухости; оставшуюся же въ нихъ влажность можно вывести чрезъ провѣшиваніе, подъ кровлею, гдѣ есть сквозной вѣтръ.

Поелику копченыя мяса бываютъ очень непріятны, сдѣлавшись отъ дыма черными, и притомъ очень скоро изсыхаютъ; то малыя части мясъ, особливо же полотки гусиные, утиные и проч., обвертываютъ вдвое пищею бумагою, или обваливаютъ въ пшеничныхъ отрубяхъ такъ, чтобъ оные толсто около мяса облипли: въ семъ состояніи окоптятся они въ

цвѣтъ каштаново-темный, и останутся въ лучшемъ сокѣ. Послѣ отруби съ мясъ счищаютъ щеткою.

Напослѣдокъ, лучшее средство къ сохраненію на долго и въ добротѣ копченыхъ мясъ, слѣдующее: Возьми ящикъ неимѣющій трещинъ, ни скважинъ; на дно онаго насыпь на нѣсколько пальцовъ толщиною просѣянной золы, на оную положи слой мясъ, опять засыпь золою, и такъ продолжай послойно, пока ящикъ наполнишь. Сіе средство отвращаетъ доступъ воздуха и насѣкомыхъ, повреждающихъ мяса. Предъ укладываніемъ мясъ въ ящики, надлежитъ оныя обтерѣть свертком соломы, чтобы снять долой находящуюся влагу на ихъ поверьхности. Сіи ящики должно содержать не въ погребахъ, но въ сухихъ чуланахъ.

Вытапливанїе и сбереганїе сала.

Сало и жиръ полученныя съ бойни, надлежитъ остудить, и изрѣзать въ маленькіе кусочки; чѣмъ дробнѣе кусочки сіи будутъ, тѣмъ удобнѣе произойдетъ вытапливаніе сала. Изкрошеннымъ такимъ образомъ саломъ надлежитъ наполнить половину котла. Когда сало снизу начнетъ вытапливаться, надлежитъ оное уполовною ложкою приподнимать на верьхъ, а верьхнее погружать внизъ, чтобъ все сало вдругъ растопилось. Ежели котелъ накладывать саломъ полнъ, то вымѣшиваніе производить будетъ неудобно, и сало можетъ загорѣться. Огонь подъ котломъ надлежитъ раскладывать умѣренной, и отнюдь непылающій; ибо отъ малаго сквознаго вѣтра сало можетъ вспыхнуть, и огонь въ трубу выкинуть; а притомъ отъ сильнаго огня сало темнѣетъ, и для нѣкоторыхъ употребленій дѣ-

лается неудобнымъ. Перетапливая малое количество сала, лучше всего употреблять углевой жаръ.

Когда сало до половины растопится, должно начать вычерпываніе онаго. Шквары выкладываютъ въ мѣдную цѣдилку, и сало изъ нихъ выжимаютъ.

Сало вытопленное изъ говядины и баранины, выливаютъ въ глиняные горшки или черепни, кои дѣлаются въ устьѣ шире нежели ко дну, чтобъ остывшіе кораваи сала удобнѣе было выпрокинуть, и сберегать для варенія мыла и литья свѣчъ.

Сало свиное разливаютъ въ горшки, кои наполняютъ въ срѣзъ. Въ сало свиное и изъ гусей вытопленное, употребляемое свѣжимъ для заѣдки съ хлѣбомъ вмѣсто масла коровьяго, кладутъ при вытапливаніи онаго яблоки, для сообщенія салу лучшаго вкуса; яблокамъ не должно давать разварится, но вычерпывать оныя вонъ.

Сало свиное, которое въ поварнѣ идетъ для разныхъ употребленій, подъ названіемъ свѣжаго сала, также и гусиное сало, складываютъ въ каменную посудину, снабженную крышками, кои по смычкѣ залепляютъ воскомъ или смолою, чтобъ воздухъ отнюдь войти не могъ. Въ семъ состояніи сало, сохраняемое въ холодномъ мѣстѣ, держится цѣлый годъ безъ поврежденія; но не должно ставить онаго въ затхлый погребъ, въ которомъ оное легко можетъ получить затхлый и противный вкусъ.

Наконецъ домовая бойня снабжаетъ и другимъ прочнымъ запасомъ, заготовляемымъ въ тоже время, именно колбасами разныхъ родовъ.

О дѣланіи колбасъ, во первыхъ изъ говядины.

Возьми 10 фунтовъ хорошей говядины, отъ хорошаго мягкаго мѣста,

изруби оную мѣлко, положи горсть соли, смочи шпофами двумя мяснаго отвара, и еще положи горсть соли. Вмѣшай въ говядину три четверти фунта въ жеребейки изкрошеннаго ветчиннаго сала, 6 золотникомъ крупно истолченаго перца, перемѣшай, и начини сею смѣсью говяжьи кишки, хорошо очищенныя. Сіи колбасы положи дни на 3 или 4 въ посудину, подъ умѣренный гнѣтъ; послѣ чего копти оныя двѣ недѣли. Колбасы сіи надлежитъ скорѣе издерживать; ибо оныя отъ времени очень твердѣютъ, и теряютъ вкусъ.

Колбасы сборныя.

Взявъ по четыре фунта говядины и свинины, изруби мѣлко, прибавь 27 золотниковъ соли, 9 золотниковъ крупно истолченаго перца, тмина и лимонной корки по благоусмотрѣнію; напослѣдокъ вмѣшай 2 фунта въ же-

ребейки изкрошеннаго сала со здору или сальника, и начинивай кишки.

Колбасы изъ говядины, Италiянскiя.

Изруби мѣлко 3 фунта говядины, 5 фунтовъ свинины, 2 фунта ветчиннаго сала, прибавь 6 золотниковъ перца, и 45 золотниковъ соли. Сало надлежитъ изкрошить въ жеребейки, и все смѣшать. Колбасы сiи умѣренно прокапчиваютъ.

Колбасы изъ говядины, Голландскiя.

Говядину изкроши мѣлко, приправь солью и пряностями по произволенiю, и изтолки въ иготи въ кисель; начини въ кишки. Сдѣлай изъ горячей воды разсолъ столько крѣпкой, чтобъ пущенное въ него яйцо не тонуло; взвари разсолъ, и, давъ оному остынуть, положи въ него колбасы; въ семъ разсолѣ

могутъ колбасы лежать мѣсяцовъ 6 и 8 безъ поврежденія. Для стола колбасы сіи жарятъ въ маслѣ коровьемъ, и употребляютъ однѣ, и къ гарнированію разныхъ снѣдей.

Дѣлаютъ же колбасы изъ одной свинины; ниже сего показано будетъ о разныхъ оныхъ приготовленіяхъ.

Колбаса мясная.

Такъ называютъ колбасу приготовляемую слѣдующимъ образомъ: Возьми часть свиныхъ печонки и легкаго; далѣе сердце, почки, языкъ, половину подчеревка, и не много жирнаго мяса шэйной части отъ зарѣза: искроши все въ дробненькіе жеребейки, прибавь нѣсколько здорнаго сала; приправь солью, перцомъ, кубебою, гвоздикою, маіораномъ, базиликомъ и чебромъ, также не много крови свиной, и начинивъ сею смѣсью кишки отвари

въ кипящей водѣ. — Колбасы сіи долго сбережены быть не могутъ.

Колбаса кровяная.

Въ сію колбасу кладутъ тѣже смѣси, какъ и въ колбасу мясную, но только меньше мяса, а больше крови, съ прибавкою бѣлаго хлѣба мяснымъ отваромъ размоченнаго.

Кровянал колбаса, инымъ способомъ приготовляемая.

Колбасу сію Французскіе повары называютъ будень-нуаръ, т. е. черная колбаса. Возьми прорости отъ сваренаго свинаго подчеревка, кожу сдери, а прочее изкроши въ маленькіе жеребейки; прибавь размоченнаго въ молокѣ и сквозь сито протертаго бѣлаго хлѣба, кишнеца, разныхъ пряностей и душистыхъ травъ, также изкрошеннаго и въ маслѣ коровьемъ об-

жаренаго лука; замѣси все сіе на свиной крови, и начини кишки. Отвари сіи колбасы въ томъ отварѣ, въ которомъ варился подчеревокъ, и присоли; отваривать должно исподоволь на слабомъ огнѣ.

Колбаса печеночная.

Свиную печонку отвари въ водѣ, и когда остыла, изотри оную на теркѣ: изруби свиное легкое, сальникъ, и часть подчеревка; смѣшай съ онымъ мякиша бѣлаго хлѣба, разныхъ пряностей; смочи сію начинку жирнымъ отваромъ свинаго мяса, начини колбасы, и отвари оныя подобно предшедшимъ.— Колбасы сіи могутъ чрезъ всю зиму быть убережены.

Колбаса для жаренія.

Возьми сыраго мяса свинаго, изъ обрѣзковъ отъ разныхъ частей, при разниманіи оныхъ, изруби мѣлко; есть-

ли угодно прибавь въ жеребейки изкрошеннаго ветчиннаго сала, приправь солью, перцомъ, тминомъ, и мѣлко изрубленною лимонною коркою, смочи виноградным̈ъ виномъ. Начини сею смѣсью кишки, и начинивая почасту протыкай кишки иглою. Сіи колбасы заготовляются только для зимняго расхода.

Социскы.

Наскобли свинаго мяса съ шейной части, изтолки оное въ иготи мягко. Возьми сего мяса на прим. 3 фунта, чайную чашку виноградн̈аго вина, мѣлко изрубленной лимонной корки, прибавь изкрошеннаго въ жеребейки свинаго сала, смѣшай, и начини сею смѣсью бараньи кишки; перевязывая въ маленькія колбаски, разрѣжь по двѣ колбаски особливо, и согнувъ концы, свяжи.

Колбаса Нѣмецкая, называемая Кнакъ-вурстъ.

Для сей колбасы берется тоже мясо, какъ и въ колбасы для жаренія. Очистъ сіе мясо тщательно отъ кожицъ и жилъ, такъ, чтобъ ничего не осталось твердаго, и хрящеватаго. Прибавляется къ сему не много сала, которое крошатъ въ жеребейки въ горошину величиною. Мясо должно изрубить мѣлко, смѣшать съ саломъ, пересыпать солью, селитрою, перцомъ, тминомъ и маіораномъ, и начинить толстыя свиныя кишки.

Колбасы Болонскія.

Изруби очень мѣлко свинаго сала и говядины безъ жира отъ ссѣка, взявъ оныхъ поровну. Послѣ того накроши въ жеребейки свѣжаго свинаго сала, положи въ воду, чтобъ поразбухло; смѣшай съ мясомъ, прибавь перца

дѣлкомъ, толченой гвоздики, соли и не много бараней крови, и начинивай кишки.

Колбасы Миланскія.

Возьми 6 фунтовъ свинаго мяса безъ жира, изруби оное, вмѣшай четверть фунта соли, 6 золотниковъ перца, смочи французскимъ виномъ, подбавь свиной крови; далѣе, кусокъ свѣжаго свинаго сала въ фунтъ вѣсомъ, усыпь тремя золотниками изтолченыхъ гвоздики и корицы, разрѣжь въ продолговатыя полоски, вмѣшай въ начинку, и начинивъ кишки, немедленно оныя свари.

Всѣ вышеописанныя колбасы употребляютъ въ расходъ свѣжими, или прокапчиваютъ; и составляютъ онѣ всегда готовый, а въ послѣднемъ случаѣ и прочный, запасъ.

Конецъ пятой части.

ОБЪЯВЛЕНІЕ.

Въ книжныхъ лавкахъ Ивана Глазунова продаются сверьхъ многихъ другихъ и слѣдующія книги:

Вновь вышедшая: Ландкарты четырехъ частей свѣта: Европы, Азіи, Африки и Америки, съ изображеніемъ земнаго шара, на 5 Александрійскихъ листахъ, большаго формата. Сочинено въ 1808 году Герисономъ, исправлено и пополнено Максимовичемъ, съ показаніемъ новѣйшихъ открытій путей трехъ путешествій Капитана Кука, и съ островами открытыми Бугенвилемъ, Сюрвилемъ и Дампьеромъ. Все сіе сдѣлано по нынѣшнему раздѣленію Государствъ. Цѣна за всѣ 5 листовъ, иллюминованныхъ, 12 рубл.

Новѣйшій всеобщій Россійскій пѣсенникъ, или новое собраніе лучшихъ

всякаго рода пѣсенъ, какъ то: любовныхъ, нѣжныхъ, пастущескихъ, театральныхъ, издѣвочныхъ, выговорныхъ, военныхъ или солдатскихъ, простонародныхъ, веселыхъ и печальныхъ, плясовыхъ, Цыганскихъ, хороводныхъ, святочныхъ, подблюдныхъ, свадебныхъ, Малороссійскихъ, и другихъ новыхъ пѣсенъ, 4 части. Въ пер. 4 руб.

Карманная книжка для пріѣзжающихъ на зиму въ Москву старичковъ и старушекъ, невѣстъ и жениховъ, молодыхъ и устарѣлыхъ дѣвушекъ, щеголей, вертопраховъ, волокитъ, игроковъ и проч. или иносказательныя для нихъ наставленія и совѣты, писанные сочин. Сатирическаго Вѣстника, 3 части. Въ пер. 2 р.

KIT 1963

Книжная
торговля
В. И. КЛОЧКОВА
С.-Петербургъ, Литейный пр. № 55.
LIBRAIRE
W. KLOTSCHKOFF
St Pétersbourg, Liteiny, № 55